

3. मूल नियमों के नियम 2 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :—

“2. परिभाषाएं—इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो

- (1) “कृषि विपणन सलाहकार” से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है ।”
- (2) “प्राधिकृत पैकर” से कोई ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है, जिसे इन नियमों के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार वस्तु के श्रेणीकरण और चिह्नांकन के लिए प्राधिकरण प्रमाणपत्र दिया गया है ।
- (3) “प्राधिकरण प्रमाणपत्र” से साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र अभिप्रेत है ;
- (4) “अनुसूची” से इन नियमों से संलग्न अनुसूचियाँ अभिप्रेत है ।

4. मूल नियमों के नियम 3 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :—

“3. श्रेणी अभिधान :—वनस्पति तेलों की क्वालिटी उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान वह होगा जो अनुसूची 1 से अनुसूची 16 के स्तंभ 1 में दिया गया है ।”

5. मूल नियमों के नियम 4 में “अनुसूची 4 से 13” शब्दों और अंकों के स्थान पर “अनुसूची” अनुसूची 1 से अनुसूची 16” शब्द और अंक रखे जाएंगे ।

(6) मूल नियमों के नियम 5 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :—

“5 श्रेणी अभिधान चिन्ह :—श्रेणी अभिधान में निम्नलिखित होगा—

- (i) वस्तु का नाम, श्रेणी अभिधान, विनिर्दिष्ट करने वाला लेबल और उस पर एक ऐसी आकृति होगी, जिसमें अनुसूची 17-क में दिए गए से मिलता जुलता भारत मानचित्र के छोटे में “एगमार्क” शब्द और “भागीय उत्पाद” के साथ उगते हुए सूरज की आकृति होगी ; या
- (ii) “एगमार्क” प्रतिरूप जिसमें एक ऐसी आकृति होगी जिसमें प्राधिकार प्रमाणपत्र का संख्यांक “एगमार्क” शब्द वस्तु का नाम और श्रेणी अभिधान होगा और जो अनुसूची 17-ख में उपबर्जित से मिलता-जुलता होगा ।

परन्तु एगमार्क लेबल के बदले एगमार्क प्रतिरूप के उपयोग की अनुज्ञा ऐसे प्राधिकृत पैकरों को दी जाएगी जिन्हें कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुज्ञा दी गई है जो ऐसी शर्तों के अधीन होगी जैसी समय-समय पर विनिर्दिष्ट की जाए ।

7. मूल नियमों के नियम 6 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखे जाएंगे, अर्थात् :—

“6. पैकिंग उपबंध (1) वनस्पति तेलों को या तो नए, मजबूत, स्वच्छ और जंग रहित टिनों या साफ बोतलों मृदु इस्पात के ड्रमों, रेल टैंक वैगनों या अनुमोदित स्वच्छ और नए थर्मोप्लास्टिक आधानों लचीले पैकों जैसे पाउच क्रेनों बोतलों, जार आदि में किया जाएगा ।

- (2) प्लास्टिक के आधानों को खाली अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन अनुज्ञात खाली श्रेणी प्लास्टिक सामग्री में से विनिर्मित किए जाएंगे ।
- (3) वनस्पति तेलों को मानक आकार अर्थात् 100 ग्राम, 200 ग्राम, 500 ग्राम, 1 कि०ग्रा०, 5 किलोग्राम तथा इसके बाद 5 किलोग्राम शुद्ध भार के गुणजों में पैक किया जाएगा । वनस्पति खाली तेलों को पश्चात्स्थिति, ग्राम/किलोग्राम के उनके भार के साथ-साथ मिली लिटरों या लीटरों में अभिव्यक्त सदृश आयतनी पैकियों में भी पैक किए जा सकेंगे ।
- (4) तेलों के आधान किमी भी संदूषण से मुक्त होंगे और पूर्णतः या भागतः किसी ऐसे विषैले या हानिकर पदार्थ से नहीं बनाए जाएंगे जो अंतर्वस्तु को स्वास्थ्य के लिए हानिकर बनाता हो ।
- (5) तेलों के आधान कीटप्रमन पर्युद्ध संदूषण या किसी घृणाजनक या अव्यक्त दुर्गन्ध से मुक्त होंगे ।
- (6) पैकिंग विभिन्न प्रकार की पैकिंग के लिए विहित रीति से की जाएगी ।”

8. मूल नियमों के नियम 7 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखे जाएंगे, अर्थात् :—

“7 चिह्नांकन उपबंध :—

- (1) श्रेणी अभिधान चिन्ह कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमोदित रीति में प्रत्येक आधान पर मजबूती से लगाया जाएगा । इसके अतिरिक्त निम्नलिखित विनिर्दिष्टियों को प्रत्येक आधान पर स्पष्ट और स्थायी रूप से लगाया जाएगा और चिह्नांकित भी किया जाएगा
- (क) पैकर का नाम
- (ख) पैक करने का स्थान (कारवार का पता)
- (ग) टैंक भराई संख्या
- (घ) कुल भार/परिमाण जहां कहीं लागू हो)
- (ङ) पैक करने की तारीख, स्पष्ट शब्दों में

टिप्पण : पैकिंग की तारीख नमूने के विश्लेषण को पूरा करने की तारीख होगी ।

- (2) प्राधिकृत पैकर कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त प्राधिकृत अधिकारी का पूर्व अनुमोदन प्राप्त करने के पश्चात् विहित रीति में आधानों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिन्ह अंकित कर सकेगा ।

परन्तु यह तब जब कि प्राइवेट व्यापार चिन्ह वनस्पति तेल की ऐसी क्वालिटी या श्रेणी को दर्शित नहीं करता है जो उससे भिन्न है जैसा कि इन नियमों के अनुसार आधान पर लगाए गए श्रेणी अभिधान चिन्ह पर उपदर्शित किया गया है ।

9. मूल नियमों के नियम 8 में—(क) “साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1937 के नियम 4” शब्दों और अंकों के स्थान पर “साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उपनियम (8)” “शब्द कोष्ठक और अंक रखे जाएंगे ।

10. मूल नियमों की अनुसूची 1 से अनुसूची 13 के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूचियाँ रखी जाएंगी, अर्थात्:—

अनुसूची-1

(नियम 3 और 4 देखिए)

सरसों के तेल के लिए एगमार्ग श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय अपघव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	Y + SR (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए 1/4 कोशिका में लोबी-बांड स्केल पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर अपेक्षित घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर आवर्तनांक	सावनीकरण मान	आयोडीन मान (त्रिज पद्धति)
1	2	3	4	5	6	7
परिष्कृत	0.10	15	0.907 से 0.910 तक	1.4646 से 1.4662 तक	169 से 177 तक	98 से 110 तक
श्रेणी--I	0.25	50	0.907 से 0.910 तक	1.4646 से 1.4663 तक	169 से 177 तक	98 से 110 तक
श्रेणी--II	0.25	50	0.907 से 0.910 तक	1.4646 से 1.4663 तक	169 से 177 तक	98 से 110 तक

क्वालिटी की परिभाषा

असावनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	प्राकृतिक सुगंधित तल की मात्रा का प्रतिशत (एलाबल आक्सी थायो स्थानेट) के रूप में	अम्ल मान से अनधिक	वेलियर दुरविबीटरी तापमान एवर एस्टिक अम्ल पद्धति द्वारा (डिग्री सेंटीग्रेड से अनधिक)	भरमंडी तेल की उपस्थिति के लिए परीक्षण (सरकुलर पेपर/थिन लेयर क्रोमैटोग्राफिक पद्धति द्वारा)	हाइड्रोसाइकलिक अम्ल की उपस्थिति के लिए परीक्षण	पालीवरोमाइड परीक्षण
8	9	10	11	12	13	14
1.2	—	0.5	23.0 से 27.5 तक	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक
1.2	0.25 से 0.60 तक	1.5	27.5	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक
1.2	0.10 से 0.60 तक	4.0	27.5	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक

15

16

सरसों का तेल त्रासिका केम्पस्टरीज लीम्स (पीली और भूरी सरसों) के साफ और मजबूत सरसों के बीजों या त्रासिका जॉसिया लीम्स (लाही राई या लाहा (या त्रासिका नापस (रेप या तोरिबा) या इन बीजों के मिश्रण की निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा या सरसों खली की अच्छी क्वालिटी या सुबुड़ सरसों के बीजों की विलायक निष्कर्षण\*\* प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।

तेल तार सहित निष्प्रेषण द्वारा और/या भौतिक परिष्करण/या मिस्सेला परिष्करण द्वारा अनुमत बाध्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करने के बाद अवशेषक मिट्टी के साथ विरंजन द्वारा और/या सक्रिय कार्बन और भाग के साथ निरक्षीकृत द्वारा परिष्कृत किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

तेल अभिलक्षक और स्वीकार्य स्वाद एवं सुगन्धमय होगा। जब तेल का एक निस्पन्दित नमूना 30° सेंटीग्रेड तापमान पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा, तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा। तेल विकृतगंधित, अपमिश्रक, तलछट या निलम्बित द्रव्य या खनिज तैलों या किसी विजलीय पदार्थ या तैलों से मुक्त होगा। यह पृथक्करण जल, जोड़े गए रजकों या सुस्विकारक पदार्थों और हानिकारक गंध से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में निर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

15

श्रेणी-I सरसों का तेल ब्रासिका केमस्टरीज लीन (पीली और भूरी सरसों) या ब्रासिका जंसी लीन (लाही, राई या लाहा) या ब्रासिका नापस (रेप या तोरिया) या इन बीजों के मिश्रण को निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा।

श्रेणी-II सरसों का तेल ब्रासिका केमस्टरीज लीन (पीली और भूरी सरसों) या ब्रासिका जन्ती लीन (लाही राई या लाहा) या ब्रासिका नापस (रेप या तोरिया) या इन बीजों के मिश्रण को निष्पीड़न प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा।

16

तेल अभिलक्षक और स्वीकार्य एवं सुगन्धमय होगा। तेल विकृतगंधिता अपमिश्रक, तलछट या निलम्बित द्रव्य या खनिज तेलों या किसी विजातीय पदार्थ या तेलों से रहित होगा। यह पृथक्करण जल से जोड़े गए रंजकों या सुगन्धित द्रव्य और हानिकारक गंध से भी रहित होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

तेल अभिलक्षक और स्वीकार्य स्वाद एवं सुगन्धमय होगा। तेल विकृत-गंधिता, अपमिश्रक, तलछट या निलम्बित द्रव्य या खनिज तेलों या किसी विजातीय पदार्थ या तेलों से रहित होगा। यह पृथक्करण जल, जोड़े गए रंजकों या सुगन्धित द्रव्य से भी रहित होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट, प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोबीबॉड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिये।

\*\*बिलायक निष्कीर्ण तेल की दशा में पेन्सको-मारटेन्ज (बन्द कप) पद्धति द्वारा फलास बिन्दु 250° सी० से कम नहीं होगा और आधानों को "बिलायक धरक" चिह्नित किया जायेगा।

अनुसूची-2

(नियम 2 और 4 देखिए)

मूंगफली के तेल या एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आद्रता एवं अविलय अप-द्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	Y+SR (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए (2.54 से० मी०) कोशिका में लोबीबॉड स्केल *पर रंग	क्वालिटी की परिभाषा	
			30°/30° सी पर आपेक्षिक घनत्व	40° सी पर अपवर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत	0.10	3(10)*	0.909 से 0.913 तक	1.4620 से 1.4640 तक

क्वालिटी की परिभाषा

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ (से. अनधिक) में भार	अम्ल मान (से. अनधिक)	वेलियरज टरबिडिटी तापमान (पद्धति ° सेंटीग्रेड में)
6	7	8	9	10
88 से 195 तक	87 से 98 तक	0.8	0.5	39 से 41 तक

11

मूंगफली का तेल, साफ मूंगफली की गिरी (अराचीस हाइपोने) से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की मूंगफली खली या सुदृढ़ मूंगफली गिरी (अराचीस हाइपोने) में खाद्य श्रेणी बिलायकों का प्रयोग करते हुए बिलायक निष्कर्षण\*\* की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा। तेल क्षार सहित निष्प्रभावन द्वारा और/या भौतिक परिष्करण/या मिस्तेला परिष्करण द्वारा अनुमत खाद्य श्रेणी बिलायकों का प्रयोग करने के बाद अवशेषक मिट्टी के विरजन द्वारा या सक्रियित कार्बन और आप के साथ निर्गन्धीकृत द्वारा परिष्कृत किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंटों का प्रयोग नहीं किया जायेगा।

12

तेल साफ और धुंधलेपन से रहित होगा जब तेल का एक निस्पान्दित नमूना 30°सी पर 24 घंटे के लिए रखा जायेगा। तेल विकृत-गंधिता किसी अन्य तेल या पदार्थ के अपमिश्रण तलछट, निलम्बित द्रव्य या पृथक्कृत जल से मुक्त होगा। तेल प्राकृतिक अभिलक्षक और स्वीकार्य स्वाद, सुगन्धमय होगा तथा किसी आपत्तिजनक गन्ध से रहित और जोड़े गए रंजकों या सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। यह खनिज तेलों से भी मुक्त होगा। तेल एफ्लोटोक्सीन से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट, प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

1	2	3	4	5	6
श्रेणी-I	0.25	15	0.909 से 0.913 तक	1.4620 से 1.4640 तक	188 से 195 तक
श्रेणी-II	0.25	20	0.909 से 0.913 तक	1.4620 से 1.4640 तक	188 से 195 तक

7	8	9	10	11	12
87 से 98 तक	1.0	2.0	39 से 41 तक	मूंगफली का तेल साफ और सुदृढ़ मूंगफली की गिरियों (अराबीस हाइपोगे) से केवल निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभि-प्राप्त किया जाएगा।	तेल साफ और विकृतगंधिता किसी अन्य तेल या पदार्थ के अपमिश्रण, तलछट, निलम्बित द्रव्य या पृथक्करण जल से मुक्त होगा। तेल प्राकृतिक अभिलक्षक और स्वीकार्य स्वाद सुगन्धमय होगा और किसी आपत्तिजनक गन्ध से मुक्त हो जोड़े गए रंजकों या सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। यह खनिज तेलों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रति-रोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य भिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।
87 से 98 तक	1.0	4.0	39 से 41 तक	मूंगफली का तेल केवल साफ और सुदृढ़ मूंगफली की गिरियां (अराबीस हाइपोगे) से निष्पी-इन की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।	तेल साफ होगा और विकृतगंधिता किसी अन्य तेल या पदार्थ के अपमिश्रण, तलछट निलम्बित द्रव्य या पृथक्करण जल से मुक्त होगा। तेल प्राकृतिक अभिलक्षक और स्वीकार्य स्वाद से मुक्त एवं सुगन्धमय होगा और किसी आपत्तिजनक गन्ध, जोड़े गए रंजकों या सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। यह खनिज तेलों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य भिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोबीवांड टैन्टोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*केवल विलायक निष्कषित तेल पर लागू है। विलायक निष्कषित तेल की दशा में, पेन्सकी मार्टेन्ज (बन्द कप) पद्धति द्वारा फ्लास्क बिन्दु 250° सी. से कम नहीं होगा और आधानों को "विलायक अरक" चिह्नित किया जाएगा।

#### अनुसूची 3(क)

(नियम 3 और 4 देखिए)

सेसमि (तिल या जिनजल्ली तेल) के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आद्रता एवं अविलेय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से घनविक)	क्वालिटी की परिभाषा		
		Y + 5R के रूप में अभिव्यक्त (से गहरा नहीं) 1/4 कोशिका में लोबीवांड स्केल *पर रंग	30°/30° से 0 पर आपेक्षिक घनत्व	40° से 0 पर अपवर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत	0.10	2	0.915 से 0.919	1.4646 से 1.4665
श्रेणी-I	0.25	10	0.915 से 0.919	1.4646 से 1.4665
श्रेणी-II	0.25	20	0.915 से 0.919	1.4646 से 1.4665

\*लोबीवांड टैन्टोमीटर की अनुपस्थिति में रंग मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*विलायक निष्कषित तेल की दशा में, पेन्सकी मार्टेन्ज संवृत पद्धति द्वारा प्रज्वलन ताप 250° से 0 से कम नहीं होगा और आधान को "विलायक अरक" चिह्नित किया जाएगा।

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरणीय पदार्थ भार में प्रतिशत (से अतिरिक्त)	अम्ल मान (से अतिरिक्त)	वेलियरज टरबीडीटी तापमान (एवर एसेटीक अम्ल पद्धति द्वारा (° से० से अतिरिक्त)
6	7	8	9	10
188 से 193	105 से 115	1.5	0.5	22
188 से 193	185 से 115	1.5	4.0	22
188 से 193	105 से 115	1.5	6.0	22

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
11	12
<p>तिल का तेल साफ और मजबूत तिल (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसामम ओरिएण्टल) काला, भूरा या सफेद किस्मों या इनके मिश्रण की निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की तिल तेल खली या मजबूत बीज के बिलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल भार के साथ और या भौतिक परिष्करण/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करते हुए अवशोषक मिट्टी के साथ विरंजन करके मिस्सेला परिष्करण द्वारा और/या सक्रियत कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धकृत करके निष्प्रभावित किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।</p>	<p>तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी गन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ और विकृतगंधिता, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल, पदार्थ, अपमिश्रक, खनिज तेल, तलछट और निलम्बित द्रव्य के अस्मिश्रण से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।</p>
<p>तिल का तेल साफ और मजबूत सेसीम (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसामम ओरिएण्टल) काला, भूरा या सफेद किस्म या इनके मिश्रण से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।</p>	<p>तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी सुगन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ और विकृतगंधिता, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल के अस्मिश्रण, पदार्थ, अपमिश्रक, खनिज तेल, तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।</p>
<p>तिल का तेल साफ और मजबूत सेसीम (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसामम ओरिएण्टल) काला, भूरा या सफेद किस्म या इनके मिश्रण से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।</p>	<p>तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी सुगन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ होगा और विकृतगंधिता, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल के अस्मिश्रण, पदार्थ, अपमिश्रक, खनिज तेल, तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।</p>



## अनुसूची-3 (ख)

(नियम 3 और 4 देखिए)

देश के पूर्वी भागों में उगाए गए सफेद बीजों से प्राप्त सेममि (तिल या जिनजल्ली) तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

## क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	मार्दता एवं अतिलय आपेक्ष्य भार में प्रतिशत (से अधिक नहीं)	वाई + 5 भार (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त 1/4 कोशिका में लोदीबांड स्केल* पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपनर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत (पूर्वी क्षेत्र)	0.10	2.0	0.916 से 0.923 तक	1.4662 से 1.4694 तक
श्रेणी-I (पूर्वी क्षेत्र)	0.25	10	0.916 से 0.923 तक	1.4662 से 1.4694 तक
श्रेणी-II	0.25	20	0.916 से 0.923 तक	1.4662 से 1.4694 तक

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असबुनीकरणीय पदार्थ भार में प्रतिशत (से अधिक)	अम्ल मान (से अधिक)	बेलियरज टुरबीडीटी तापमान एवर एसीटिक पद्धति द्वारा (0 से. से अधिक)
6	7	8	9	10
185 से 190 तक	115 से 120 तक	2.5	0.5	22
185 से 190 तक	115 से 120 तक	2.5	4.0	22
185 से 190 तक	115 से 120 तक	2.5	6.0	22

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
11	12

तिल का तेल त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाई गई सफेद किस्म से संबंधित साफ और मजबूत सेममि (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसाकम इंडीकम लीन्स) निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की तिल तेल खली को उसी किस्म या मजबूत बीज से विलायक निष्कर्षण\*\* की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करते हुए अवशोषक मिट्टी के साथ विरजन करके मिस्सेला परिष्करण द्वारा और/या सोकृतित कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत करके निष्प्रभावित किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी गन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ और विकृतगंधिता आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल के अधिमिश्रण, पदार्थ अपमिश्रक खनिज तेल, तलछर तथा तिल-म्बित द्रव्य से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रति-रोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट मंख्या से अधिक नहीं होंगे।

11

12

तिल का तेल बिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाई गई सफेद किस्म से संबंधित साफ और मजबूत सेसमि (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसामम इंडीकम लीन्स) से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।

तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी गन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ और विकृतगंधिता, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल के अधिमिश्रण, पदार्थ, अपमिश्रक खनिज तेल, तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो मांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

तिल का तेल बिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाई गई सफेद किस्म से संबंधित साफ और मजबूत सेसमि (तिल या जिनजल्ली) बीज (सेसामम इंडीकम लीन्स) से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।

तेल प्राकृतिक अभिलक्षक, मीठी गन्ध और स्वीकार्य स्वाद वाला होगा। यह साफ और विकृतगंधिता, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजक द्रव्य तथा सुगन्धित एजेंटों से मुक्त होगा। तेल किसी अन्य तेल के अधिमिश्रण, पदार्थ, अपमिश्रक खनिज तेल, तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो मांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोबीबांड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में रंग मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*बिलायक निष्कषित तेल की दशा में, पेन्सकी माटैम संवृति पद्धति द्वारा प्रज्वलन ताप  $250^{\circ}$  मेंटोप्रेड से कम नहीं होगा और साक्षान को ("बिलायक अर्क" चिह्नित किया जाएगा।

अनुसूची-4

(नियम 3 और 4 देखें)

नारियल के तेल के लिए एगमार्ग श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता और अविलय अपद्रव्य का भार में प्रतिशत (से अनधिक)	वाई + 5 ग्रार (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए घनत्व कोशिका में लोबीबांड स्केल* पर रंग	30°/30° में ग्रेड पर अपेक्षित	40° में ग्रेड पर अपवर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत	0.10	2	0.915 से 0.920 तक	1.4481 से 1.4491 तक
श्रेणी-I	0.25	4	0.915 से 0.920 तक	1.4481 से 1.4491 तक
श्रेणी-II	0.25	11	0.915 से 0.920 तक	1.4481 से 1.4491 तक

साबुनीकरण मान (से कम नहीं)	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	पोलेन्सकी मान (से कम नहीं)
6	7	8	9	10
250		0.8	0.5	13.0
250	7.5 से 10.0 तक	0.5	3.0	13.0
250		0.8	6.0	13.0

7	8	9	10	11	12
7.5 से 10.0 तक	0.8	3.0	13.0	यह तेल केवल अच्छी क्वालिटी के खोपरा (कोको न्यूसीफेरा) के निष्पीडन से प्राप्त उत्पाद होगा।	इस तेल में प्राकृतिक मिठास तथा विशिष्ट गंध होगी। यह साफ होगा तथा यह विद्रुतगंधीता, किसी अन्य तेल, द्रव्यों या अपमिश्रकों की मिलावट से मुक्त होगा। यह तेल खनिज तेल, तलछटों, विजातीय द्रव्यों, पृथक्कृत जल, हानिकर गंध, जोड़े गए रंजकों तथा खुशबूदार रासायनों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।
7.5 से 10.0 तक	0.8	6.0	13.0	यह तेल केवल अच्छी क्वालिटी के खोपरा (कोको न्यूसीफेरा) के निष्पीडन से प्राप्त उत्पाद होगा।	इस तेल में प्राकृतिक मिठास तथा विशिष्ट गंध होगी। यह साफ होगा तथा विद्रुत-गंधीता, किसी अन्य तेल, द्रव्यों या अप-मिश्रकों की मिलावट से मुक्त होगा। यह तेल खनिज तेल, तलछटों, विजातीय द्रव्यों, पृथक्कृत जल, हानिकारक गंध, जोड़े गए रंजकों तथा खुशबूदार एजेंटों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोबीबांड टीटोमीटर की अनुपस्थिति में रंग का मानक रंग तुलनाकार से मेल किया जाएगा।

\*\*विलायक अर्क तेल की दशा में, पेंसकी मार्टनस (क्लोक्डकप) पद्धति द्वारा प्रज्वलन ताप 225° सें. ग्रेड से कम नहीं होगा तथा आघातान पर "विलायक अर्क" चिह्नित किया जाएगा।

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
11	12
नारियल का तेल अनुसूचित खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करते हुए या तो अच्छी क्वालिटी के खोपरा (कोको न्यूसीफेरा) के निष्पीडन की प्रक्रिया से या अच्छी क्वालिटी के नारियल केक अथवा क्वालिटी के खोपरा (कोको न्यूसीफेरा) के विलायक निष्कर्षण** की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल का परिष्करण क्षार के साथ अम्लता को निष्प्रभावित करके और या भौतिक परिष्करण और या गिस्सेल्ला परिष्करण द्वारा किया जाएगा। इसके पश्चात् विरंजक मिट्टी और या सक्रियित कार्बन से उसको ब्लिच किया जाएगा तथा भाप के द्वारा निर्गंधीकृत किया जाएगा। किसी रासायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	इस तेल में प्राकृतिक मिठास होगी। यह साफ होगा और क्षुब्धलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निर्यन्वित नमूना 30° सें. ग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। ये तेल विद्रुतगंधीता, अन्य तेलों या द्रव्यों तथा अपमिश्रकों की मिलावट से मुक्त होगा। तेल खनिज तेलों, तलछटों, विजातीय द्रव्य, पृथक्कृत जल, हानिकर गंध, जोड़े गये रंजकों तथा खुशबूदार रसायनों से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।



## अनुसूची-5

(नियम 3 और 4 देखिए)

अलसी के तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

## क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अवि- लय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	वाई + 5आर (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त 1/4" कोशिका में लोबीबॉड स्केल पर रंग	30°/30° से 30 पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्त- नांक	माबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति) (से कम नहीं)
1	2	3	4	5	6	7
परिष्कृत	0.10	10	0.923 से 0.928 तक	1.4720 से 1.4750 तक	188 से 195 तक	170
अर्ध-परिष्कृत	0.10	10	0.923 से 0.928 तक	1.4720 से 1.4750 तक	188 से 195 तक	170
कच्चा	0.25	35	0.923 से 0.928 तक	1.4720 से 1.4750 तक	188 से 195 तक	170

\*लोबीबॉय टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*अर्ध-परिष्कृत अलसी के तेल के आघातों को "केवल अखाद्य प्रयोग के लिए" उचित रूप से चिह्नित किया जाएगा।

## क्वालिटी की परिभाषा

असाबुनीकरण द्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	फुट्स आयतन में प्रतिशत (से अनधिक)	चूर्ण पदार्थ (ब्रेक मेटेरियल) की उपस्थिति के लिए परीक्षण	सीसा के लिए परीक्षण	प्रज्वलन ताप डिग्री संवृत पद्धति द्वारा) अत्युन	मेल्मियर (पेल्सकी में मार्टेन्स
8	9	10	11	12	13	
1.5	0.5	शून्य	परीक्षण को पास करना	परीक्षण को पास करना	—	

## विवरण

## सामान्य अपेक्षाएं

14

15

अलसी का तेल केवल साफ और मजबूत (लीनम उसीटेटीसीमम) अलसी के निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल का परिष्करण, क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण और/या मिस्टेल्ला परिष्करण द्वारा और/या सक्रियित कार्बन निष्प्रभावन द्वारा किया जाएगा। तेल को क्षार परिष्करण से पहले खनिल अम्ल के साथ अप्रक्रियित किया जाए। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

अलसी का तेल साफ और मजबूत अलसी (लीनम उसीटेटीसीमम) निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा या मजबूत अलसी खली या अलसी में नुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करके विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण और/या विरंजक मिट्टी के साथ विरंजक पिस्टेल्ला परिष्करण द्वारा और/या सक्रियित कार्बन द्वारा निष्प्रभावित किया जाएगा। किसी अन्य रसायन का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

अलसी का तेल केवल साफ और मजबूत अलसी (लीनम उसीटेटीसीमम) के निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।

तेल साफ और घुंघलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निस्पन्दित नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। यह विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और अन्य विजातीय द्रव्यों या तेलों से मुक्त होगा। यह पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुलुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

तेल साफ और विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और अन्य विजातीय द्रव्यों या तेलों से मुक्त होगा। यह पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुलुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा।

तेल साफ और विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और अन्य विजातीय द्रव्यों या तेलों से मुक्त होगा। यह पृथक्कृत जल, जोड़े गए रंजकों, तथा सुलुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा।

## अनुसूची-6

(नियम 3 और 4 देखिए)

एरण्ड के तल के लिए एमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

## क्वालिटी की परिभाषा

देशी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलेय आपद्रव्य भार में प्रतिशत	Y + 5 R (अधिकतम) के रूप में अभिव्यक्त लोवीबांड स्केल पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तनांक	तेल के स्तम्भ की ऊंचाई स्पष्टता से 0.01 में जिसके माध्यम से बार्गो-एस मुद्रण को 100 मिली नेसलर ट्यूब में पढ़ा जा सके	डी एम (न्यूनतम) पर 19.5° से 20.5° सेंटीग्रेड पर चाक्षुष चक्रानुक्रम	एल्कोहल में तांत्रिक फाल का ताप (नीचे का)
1	2	3	4	5	6	7	8
औषधीय	0.25	3.5 (1 कोशिका में)	0.954 से 0.960 तक	1.4700 से 1.4740 तक	10.0	3.5°	0° सेंटीग्रेड
प्रथम बि	0.25	3.7 (1 कोशिका में)	0.954 से 0.960 तक	1.4700 से 1.4740 तक	10.0	—	0° से 0°
वाणिज्यिक श्रेणी-1	.75	30.0 (1/4" कोशिका में)	0.954 से 0.960 तक	1.4700 से 1.4740 तक	5.0	—	—
वाणिज्यिक ग्रेड-2	1.00	40.0	0.954 से 0.960 तक	1.4700 से 1.4740 तक	—	—	—

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	अम्ल मान (अधिकतम)	एसेटिल मान (न्यूनतम)	असाबुनीकरण द्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
9	10	11	12	13	14	15
176 से 187 तक	82 से 90 तक	2.0	143	0.8	तेल एरण्ड के बीज (रिमिनस कम्प्युनिस) के शोत निष्पीड़न द्वारा अभिप्राप्त परिष्कृत अवाष्पशील तेल होगा।	तेल साफ और अन्य तेल या पदार्थ के साथ अधिमिश्रण से और तलछट, निलम्बित द्रव्य, जोड़े गए रंजकों तथा सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा।  धुलनशीलता :—तेल एथिल एल्कोपेल (95 प्रतिशत वी/वी) के 2.5 भाग में विलय होगा। क्लोरोफार्म विलायक इथर और ग्लेशियल एसेटिक अम्ल के साथ मिश्रणीय होगा।  पहचान :—तेल इसके आघे आयतन हल्के पेट्रोलियम (कवथन) रेंज 40 से 60° से०ग्रे० के साथ अम्लतन में केवल अंशतः विलय होगा।
176 से 187 तक	82 से 90 तक	2.0	143	0.8	तेल एरण्ड के बीज (रिसिनस कम्प्युनिस) से अभिप्राप्त परिष्कृत अवाष्पशील तेल होगा।	तेल साफ और अन्य तेल या पदार्थ के साथ अधिमिश्रण से और तलछट निलम्बित द्रव्य, जोड़े गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा।
176 से 187 तक	82 से 90 तक	4.0	143	1.0	तेल एरण्ड के बीज (रिसिनस कम्प्युनिस) से अभिप्राप्त अवाष्पशील तेल होगा।	तेल अन्य तेल या पदार्थ के साथ अधिमिश्रण से और तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से भी मुक्त होगा।
176 से 187 तक	82 से 90 तक	6.0	143	1.0	तेल एरण्ड के बीज (रिसिनस कम्प्युनिस) से अभिप्राप्त अवाष्पशील तेल होगा।	तेल अन्य तेल या पदार्थ के साथ अधिमिश्रण से और तलछट तथा निलम्बित द्रव्य से भी मुक्त होगा।

टिप्पणी\*

औषधय एरण्ड तेल के अशुद्धीकरण की अनुज्ञा केवल ऐसे पैकरों को दी जाएगी जिनके स्वामित्व में शीतक में एरंड के तेल के निष्कर्षण के लिए तल तैरने वाला और परिष्करण संयंत्र हो उसे परिष्कृत करता हो तथा वे उन अनुदेशों के अधीन विहित उन शर्तों को पूरा करते हों, जो इस निमित्त समय-समय पर जारी किए जाएं।

## अनुसूची—7

(नियम 3 और 4 देखिए)

रामतिल तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

## क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	Y+5R (से गहरा नहीं) के रूप में अभि- व्यक्त 1/4" कोशिका में लोबीबांड स्कल पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तनांक	सात्वनीकरण मान	आयोडी मान (विज पद्धति)
1	2	3	4	5	6	7
परिष्कृत	0.10	8	0.917 से 0.920 तक	1.4665 से 1.4691 तक	189 से 193 तक	110 से 135 तक
श्रेणी-I	0.25	15	0.917 से 0.920 तक	1.4665 से 1.4691 तक	189 से 193 तक	110 से 135 तक

\*लोबीबांड टेलोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिये।

\*\*विलायक निष्कषित तेल की दशा में पेन्सकी माटेन्ज (बन्द कप) पद्धति द्वारा 250 सेंटीग्रेड से कम नहीं होगा और आद्यान "विलायक अरक" चिन्हित किया जायेगा।

असावनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	बेल्लियरज टर्बीडिटी (धुंधलापन) (तापमान 0 सेंटीग्रेड से अनधिक)	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
8	9	10	11	12
0.8	0.5	25 से 29 तक	रामतिल तेल रामतिल पौधों से साफ और मजबूत बीज (गुईजोटिया अबाईसीनीका) के निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी के रामतिल बीज खली या साफ और मजबूत बीज (गुईजोटिया अबाईसीनीका) के विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा। तेल की आम्लता को या तो क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करने के बाद विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन करके मिस्टैल्ला परिष्करण द्वारा और/या कार्बन और आप के साथ निर्गन्धीकृत करके समाप्त किया जायेगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जायेगा।	तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निर्यन्तित नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिये रखा जायेगा। तेल विकृतगंधीता, अन्य तेल या पदार्थों के अधिमिश्रण से मुक्त होगा। तेल, खनिज तेल, तलछट, निलम्बित द्रव्य पृथक्कृत जल, जोड़े गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।
1.0	5.0	25 से 29 तक	रामतिल तेल केवल रामतिल पौधों के साफ और मजबूत बीज (गुईजोटिया अबाईसीनीका) के निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।	तेल साफ और विकृतगंधीता अन्य तेल या पदार्थों के अधिमिश्रण से मुक्त होगा। तेल खनिज तेल, तलछट, निलम्बित द्रव्य, पृथक्कृत जल आपत्तिजनक सुगन्ध जोड़े गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

अनुसूची—8

(नियम 3 और 4 देखिए)

कुसुम के तेल के लिये एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	$Y + 5$ के रूप में अभिव्यक्त किये गए $\frac{1}{4}$ कोशिका में लोबीबाय स्केल पर रंग	$30^{\circ}/30^{\circ}$ पतन	सी० पर आपेक्षिक $40^{\circ}$	सी० पर अपवर्तनांक	
1	2	3	4	5		
परिष्कृत	0.10	2.5	0.915 से 0.920 तक	1.4674 से 1.4689 तक		
श्रेणी—I	0.25	15	0.915 से 0.920	1.4674 से 1.4689	189 से 195	138 से 148
श्रेणी—II	0.25	15	0.915 से 0.920 तक	1.4674 से 1.4689 तक	189 से 195 तक	138 से 148 तक

साबुनीकरण	आयोडी मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	बेलियम टर्बोडिओ तापमान (एनेटिक प्रमन तापमान) पद्धति 0 सेंटीग्रेड (से अनधिक)।
6	7	8	9	10
189 से 195 तक	138 से 148 तक	1.0	0.5	16
1.0	2.0	16	कुसुम तेल केवल साफ और मजबूत कुसुम बीज (सारथामस टीकोटोरियस के निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा।	
1.0	6.0	16	कुसुम तेल केवल साफ और मजबूत कुसुम बीज (सारथामस टीकोटोरियस के निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।	

टिप्पणी:— \* लोबिबांड टोस्टोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\* विलायक निष्कर्षित तेल की दशा में, पेन्सकी-मार्ट्स संवृत पद्धति द्वारा प्रज्ज्वलन ताप  $250^{\circ}$  सेंटीग्रेड से कम नहीं होगा और आधानों को "विलायक अंक" चिह्नित किया जायेगा।

11	12
विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
कुसुम का तेल या तो साफ और मजबूत कुसुम बीज (सारथामस टीकोटोरियस के निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की कुसुम बीज खली या साफ और मजबूत कुसुम बीज (सारथामस टीकोटोरियस) के विलायक निष्कर्षण** द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा। तेल की अम्लता को क्षार के साथ और या भौतिक परिष्करण और या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करने के बाद विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन करके मिरसेला परिष्करण द्वारा और/या सक्रियित कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत करके समाप्त किया जायेगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जायेगा।	तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निरयन्त्रित नमूना $30^{\circ}$ सेंटीग्रेड तापमान पर 24 घंटे के लिये रखा जायेगा। तेल विकृतगंधिता, अन्य तेल या पदार्थ के अधिमिश्रण से मुक्त होगा। तेल खनिज तेल, तलछट, निलम्बित द्रव्य, पृथक्कृत जल, आपत्तिजनक मुगन्ध, जोड़े गए रंजकों और मुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सांद्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगी।



## अनुसूची 9

बिनीला के तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

## क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय अपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	$Y + 10R$ (से गहरा नहीं के रूप में अभिव्यक्त किये गए $1/4$ "कौशिका लोविवाह स्केल" पर रंग	आपेक्षिक घनत्व	$30^\circ / 30^\circ$ सी० पर अपवर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत	0.10	10 (14)**	0.910 से 0.920 तक	1.4630 से 1.4660

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)
6	7	8	9
190 से 198 तक	98 से 112 तक	1.5	0.5
10	11		
विवरण	सामान्य अपेक्षाएँ		

बिनीला का तेल या तो साफ और मजबूत बिनीला के दानों (जेनस गोस्सीपीयम) के निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की बिनीला खली या साफ और मजबूत बिनीला के दानों (जेनस गोस्सीपीयम) के विलायक निष्कर्षण\*\* द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल की आम्लता को क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण और/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करने के बाद विरंजद मिट्टी के साथ विरंजन करके मिस्सेला परिष्करण द्वारा और/या सक्रियित कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत करके समाप्त किया जायेगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निस्पन्दित नमूना  $30^\circ$  सेंटीग्रेड तापमान पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। तेल विकृतगंधिता अन्य तेल या पदार्थ के अभिमिश्रण से मुक्त होगा। यह खनिज तेल, तलछट, पृथक्कृत जल, जोड़े गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत ग्राफ़ीट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

1	2	3	4	5	6
धुला हुआ***	0.10	35	0.910 से 0.920 तक	1.4630 से 1.4660 तक	190 से 198 तक
7	8	9	10	11	
98 से 112 तक	1.5	0.5	बिनीला का तेल केवल साफ और मजबूत बिनीला के दानों (जेनस गोस्सीपीयम) के निष्पीड़न द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा। तेल क्षार के साथ निष्प्रभावित, धोया और सुखाया जायेगा।	तेल साफ और विकृतगंधिता, अन्य तेल या पदार्थ अभिमिश्रण से मुक्त होगा। यह खनिज तेल, तलछट, निस्पन्दित द्रव्य, पृथक्कृत जल, आपत्तिजनक सुगन्ध, जोड़े गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा।	

टिप्पणी:— \*तोवीवांड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिये।

\*\* केवल विलायक अर्क तलों के लिये लागू है, विलायक अर्क तेल की दशा में पेन्सकी मार्टन्स संवृत पद्धति द्वारा प्रज्वलन ताप  $250^\circ$  सेंटीग्रेड से कम नहीं होगा और आद्यानों को "विलायक अर्क" चिह्नित किया जायेगा।

\*\*\*तेल की यह श्रेणी सीधे उपभोग के लिये उपयुक्त नहीं है और आद्यानों को "सीधे उपभोग के लिये नहीं" चिह्नित किया जाना चाहिये।

अनुसूची 10

(नियम 3 और 4 देखिए)

चावल भूसी तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

(क्वालिटी की परिभाषा)

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय अवद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	Y+5 R से गहरा नहीं ) के रूप में अभिव्यक्त किये गए "कौशिका में लोवीवांड स्केल" * पर रंग	30°/30° सी पर आपेक्षिक घनत्व	40° सी पर अपवर्तनांक
1	2	3	4	5
परिष्कृत	0.10	( 20 प्रभावी हरा रंग नहीं )	0.910 से 0.920 तक	1.4600 से 1.4700 तक

साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	आसाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	प्रज्वलन ताप डिग्री सेल्सियस (पेन्सकी मार्टेन्स संवृत पद्धति द्वारा) अन्यून
6	7	8	9	10
180 से 195 तक	90 से 105 तक	3.5	0.5	250

विवरण	सामान्य अपेक्षाएँ
11	12

चावल भूसी तेल और राजा सातोवा लीन फाम ग्रामीने के धान के चावल के परेषण की प्रक्रिया के दौरान चावल के भूषण के चारों ओर अक्षि की गई या चावल भूसी परतों से अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करके विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जायेगा। तेल की आम्लता को क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण और/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करते के बाद विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन मिस्सेला परिष्करण द्वारा और/या संक्रियित कार्बन और माप के साथ निर्गंधीकृत करके समाप्त किया जाएगा। साइट्रिक और फास्फोरिक अम्ल के लवणों के प्रयोग के अतिरिक्त कोई अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जायेगा।

तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निस्पन्दित नमूना 35° सेटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जायेगा। तेल विकृत-गंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, विजातीय द्रव्य, खनिज तेल और अन्य तेल, निलम्बित द्रव्य, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा गुरुचिकारक पदार्थों से भी मुक्त होगा। तेल का प्रज्वलन ताप, पेन्सकी मार्टेन्स संवृत पद्धति द्वारा निर्धारित 250° सेटीग्रेड से कम नहीं होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खण्ड मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

टिप्पणी :—\*लोवीवांड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*विलायक अर्क तेल की दशा में तेल का आधान स्पष्ट रूप से "विलायक अर्क" चिह्नित किया जायेगा।

## अनुसूची 11(क)

(नियम 3 और 4 देखिए)

सोयाबीन तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	अम्लता एवं अविलय आप- द्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	Y + 10 R (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए 1/4" घनत्व कौशिका में लोवीबॉड स्केल* पर रंग	30°/30° सी पर आपेक्षिक घनत्व	40° सी पर अप- वर्तनांक	साबुनीकरण मान
1	2	3	4	5	6
परिष्कृत	0.10	20 (गहरा हरा रंग नहीं रखेगा)	0.917 से 0.921	1.4649 से 1.4710	189 से 195

## क्वालिटी की परिभाषा

आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	फामफोरम मात्रा भार में प्रतिशत	अविलेय ब्रोमाइड परीक्षण	प्रज्वलन ताप डिग्री सेंटीग्रेड में पेन्सकी मार्टिन्स संवृत पद्धति द्वारा (अन्यून)
7	8	9	10	11	12
120 से 141	1.0	0.5	0.02	परीक्षण को पास करना	250

विवरण	नामान्य अपेक्षाएं
13	14

सोयाबीन तेल गलाइसीन सैबम (एल) मेरील्ला साइन गलाइसीन सोजा साइव एवं जक. लेगुमीनोसा पौधे के मजबूत और माफ पके हुए सोयाबीन के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण द्वारा या अच्छी क्वालिटी की सोयाबीन खली के दिनायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अधिप्राप्त किया जाएगा। तेल की अम्लता को क्षार के साथ और/या अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करके विरंजक मिट्टी से विरंजन भौतिक परिष्करण द्वारा और/या सत्रियित कार्बन और भाप के साथ निर्गंधीकृत करके समाप्त किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।

तेल माफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निस्पन्दित नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। तेल विकृतगंधिता, अमिश्रकों, निलम्बित या, अन्य विजातीय द्रव्य, अन्य तेल, खनिज तेल, तलछट, पृथक्कृत जल, जोड़े गए रंजकों और सुसंस्कारक पदार्थों और हानिकारक गंध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आवश्यक प्रतिरोधी तदन हो सकते हैं जो मान्यता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट मंख्या से अधिक नहीं होंगे।

टिप्पणी :—

\*लोवीबॉड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*विलायक ग्रक तेल की दशा में तेल का आधान स्पष्ट रूप से "विलायक ग्रक" चिह्नित किया जाएगा।

अनुसूची 11(य)

(नियम 3 और 4 देखिए)

परिष्कृत, विरंजित, हाइड्रोजेनेटिड, जीनिन (विनटराइज्ड) और निर्गन्धीकृत (डेओडोराइज्ड) सोयाबीन तेल के लिए एमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा						
श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय घातद्रव्य भार में प्रति- जन (मे अनधिक)	Y + 5R (से गहरा नदी) के रूप में अभि- व्यक्त किए गए 5-1 4" कोशिका में लोबीवांड स्केल* पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्त- नांक	माधुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)
1	2	3	4	5	6	7
आर बी एच डब्ल्यू डी*	0.10	6 गहरा हरा रंग नहीं रखेगा	0.917 से 0.921 तक	1.4630 से 1.4670 तक	190 से 202 तक	107 से 120 तक
असाधुनीकरण पदार्थ, भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (मे अनधिक)	प्रज्वलन ताप डिग्री सेल्सियस पेन्सकी मार्टेन्स (संवृत पद्धति द्वारा) अन्यतः	धुंधलापन ताप (क्लाउड प्वाइंट) डिग्री सेंटीग्रेड में (मे अनधिक)	लिनोलेनिक एसिड (18 3) ट्रांस-फैटी एसिड भार में प्रतिशत (से अन- धिक)	ट्रांस-फैटी एसिड भार में प्रतिशत (से अनधिक)	
8	9	10	11	12	13	
1. 2	0. 5	250	10	3	10	
विवरण		गामान्य अपेक्षाएं				
14		15				
सोयाबीन तेल गलाईसीन मैक्स (एल) मेरिल्ल माइन-गलाईसीन सोजा साइब और जक फाम नेगमोलोमा पोथे के मजबूत और साफ पके हुए सोयाबीन के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण द्वारा या अच्छी क्वालिटी की सोयाबीन खली के विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल धार के साथ निष्प्रभाविन विरंजक मिट्टी के साथ विरंजित किया जाएगा और/या संक्रियित कार्बन निकल केटालिग्ट का प्रयोग करके क्विच हाइड्रोजेनेटिड करना, आयोडीन मान को कम करके अपेक्षित स्तर पर लाना और तब शीनित किया जाना है। अलग किए हुए टोम अवयवों को फिल्टर प्रेस के माध्यम से निम्नलिखित और यह निम्नलिखित तेल भाप द्वारा निर्गन्धीकृत किया जाता है।		तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक निम्नलिखित नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। तेल विकृतगंधित, अपमिश्रकों, निलम्बित या अन्य विजातीय द्रव्य, अन्य तेल, खनिज तेल, तलछट, पृथक्कृत जल, जोड़े गए रंजकों और मृगचिकारक पदार्थों और हानिकारक गन्ध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो साम्प्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में निर्दिष्ट संख्या में अधिक नहीं होंगे।				

सं० 8

\*इस तेल के आधानों को मोटे अक्षरों में "आर बी एच डब्ल्यू डी" सोयाबीन तेल चिह्नित किया जाएगा।

\*\*लोबीदांड टैम्पोमेटर् की अनुपस्थिति में, रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*\*विलायक निष्कर्षण तल की दशा में, पेन्सकी मार्टेन्स (बन्द कप) पद्धति द्वारा फलाश बिन्दु 250° भी से कम नहीं होगा और आधानों को "विलायक अके" चिह्नित किया जाएगा।

अनुसूची-12  
(नियम 3 और 4 देखिए)  
सूरजमुखी तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा					
श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	वाई + 5 आर (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए 1" कौशिका में लोवीबांड स्केल* पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान
1	2	3	4	5	6
परिष्कृत	0.10	5	0.913 से 0.918 तक	1.4640 से 1.4800 तक	188 से 194 तक

आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	प्रज्वलन ताप डिग्री सेल्सियस पेन्सकी मार्टेन्स (संवृत पद्धति द्वारा) अन्यून	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
7	8	9	10	11	12
100 से 140 तक	1.5	0.5	250		

11	12
सूरजमुखी तेल या तो हेलियन्थस आन्नस लीन फाम कम्पोजीट पौधों के मजबूत और साफ पके हुए सूरजमुखी बीज से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा या अच्छी क्वालिटी की सूरजमुखी खली या (हेलियन्थस आन्नस) सूरजमुखी के मजबूत और साफ पके हुए बीज से विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल की आम्लता को क्षार के साथ और भौतिक परिष्करण द्वारा परिष्कृत करके और/या मिस्सेल्ला प्रक्रिया द्वारा विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन करके और/या संक्रियित कार्बन और भाप द्वारा निर्गन्धीकृत करके समाप्त किया जाएगा। अन्य किसी रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	तेल स्वीकार्य स्वाद और सुगन्ध रखेगा। तेल साफ और धुंधलेपन से रहित होगा जब इसका एक निस्यन्दिता नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। तेल विकृतगंधिता, अपमिश्रक, तलछट, निलम्बित और विजातीय द्रव्य, खनिज तेल, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुरुचिकारक पदार्थों से और हानिकारक गन्ध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

1	2	3	4	5	6
श्रेणी-1	0.25	20	0.913 से 0.918 तक	1.4640 से 1.4800 तक	188 से 194 तक
7	8	9	10	11	12
100 से 140 तक	1.5	3.0	—	सूरजमुखी तेल (हेलियन्थस आन्नस लीन फाम कम्पोजीट) सूरजमुखी मजबूत, साफ और पके हुए बीज से निष्पीड़न की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा।	तेल साफ, विकृतगंधिता अन्य तेल या पदार्थ के अधिमिश्रण से, खनिज तेल, निलम्बित द्रव्य, तलछट, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुरुचिकारक पदार्थों, हानिकारक गन्ध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोवीबांड टीनोमीटर की अनुपस्थिति में रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*विलायक अर्क तेल की दशा में तेल का आधान स्पष्ट रूप से "विलायक अर्क" चिह्नित किया जाएगा।



## अनुसूची-13

(नियम 3 और 4 देखिए)

मकई (अनाज) के तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा					
श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	वाई + 5 आर (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए 1/2" कोशिका में लोबीबांड स्केल* पर रंग	30°/30° सेंटीग्रेड पर आपे-क्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तनांक	माबुनीकरण मान
1	2	3	4	5	6
परिष्कृत	0.10	10	0.913 से 0.920 तक	1.4645 से 1.4675 तक	187 से 195 तक

आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
7	8	9	10	11
193 से 128 तक	1.5	0.5	मकई (अनाज) तेल, जो मायस लीन फाम ग्रामीन पौधे के साफ और मजबूत बीजों के अंकुरों से जो दोनों के शेष में मे स्टार्च या ग्लूकोज बनाने के लिए गोले या शुष्क प्रेषण। प्रक्रिया द्वारा अलग किए जाते हैं, से अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल क्षार के साथ निष्प्रभावन, विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन और/या संक्रियित कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत द्वारा परिष्कृत किया जाएगा। किसी अन्य रसायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	तेल साफ और धुंधेलपन से मुक्त होगा जब इसका एक निस्पन्दित नमूना 30° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा तेल विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित और विजातीय द्रव्य, अन्य तेल तथा पदार्थ, खनिज तेल, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुखि-कारक पदार्थों और हानि-कारक गंध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

\*लोबीबांड टिन्टोमीटर को अनुपस्थिति में रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

\*\*विलायक निष्कषित तेल की दशा में, पेन्सकी मारटेन्स (बन्द कप) पद्धति द्वारा फ्लॉश बिन्दु 250° सी से कम नहीं होगा और आग्रातों पर "विलायक भर्क" चिह्नित किया जाएगा।

अनुसूची 14

(नियम 3 और 4 देखिए)

महुआ (मोबराह) तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आर्द्रता एवं अविलय आपद्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	वाई + 5 आर (से गहरा नहीं) के रूप में अभिव्यक्त किए गए 1/4" कौशिका में लोबीबांड स्केल * पर रंग	30/30° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व	40° सेंटीग्रेड पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)
1	2	3	4	5	6	7
परिष्कृत	0.10	10	0.862 से 0.875	1.4590 से 1.4610	187 से 196	58 से 70

\*लोबीबांड टीन्टोमीटर की अनुपस्थिति में, रंग, मानक रंग तुलनाकारों से मेल खाना चाहिए।

क्वालिटी की परिभाषा

असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)	अम्ल मान (से अनधिक)	टाइटर (सी° से कम नहीं)	प्रज्वलन ताप डिग्री सेल्सियस पेन्सकी मार्टेन्स (संवृत पद्धति द्वारा) (अन्यून)	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
8	9	10	11	12	13
2.0	0.50	40	250	महुआ का तेल या तो मधुका इन्डिका जे० एफ० गमेलिन सायन मधुका लेटीफोलिया या मधुका लोंगोफोलिया या दोनों के मिश्रण से साफ और मजबूत दानों से निष्पीड़न द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल क्षार के साथ और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन करके और/ या संक्रियित कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत द्वारा निष्प्रभावित किया जाएगा। किसी अन्य रसा- यनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	तेल साफ और धुंधलेपन से मुक्त होगा जब इसका एक नमूना 50° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। तेल विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, विजातीय पदार्थ, अन्य तेल, तलछट, निलम्बित द्रव्य, खनिज तेल, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों तथा सुरुचिकारक पदार्थों और हानिकारक गंध से मुक्त होगा। तेल में स्वी- कृत आक्सीडेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में ख़ाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनिर्दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

अनुसूची-15

(नियम 3 और 4 देखिए)

साल बीज के तेल (बसा) के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आद्रता एवं अविलय आप- द्रव्य भार में प्रतिशत (से अनधिक)	40° सी पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	असाबुनीकरण पदार्थ भार में प्रतिशत (से अनधिक)
1	2	3	4	5	6
परिष्कृत	0.10	1.4500 से 1.4600 तक	180 से 195 तक	31 से 45 तक	2.5

क्वालिटी की परिभाषा

अम्ल मान (से अनधिक)	9, 10 एपोक्सी और 9, 10 डाइहाइड्रोक्सी स्टीयरिक अम्ल, भार में प्रतिशत (से अनधिक)	प्रज्वलन ताप डिग्री सेंटिग्रेड में पेल्सकी मार्टेन्स संवृत पद्धति द्वारा (अन्यून)	विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
7	8	9	10	11
0.5	3.0	250	साल बीज बसा, साल वृक्ष (शोरिया रोबुस्टा गेटर्न) के साफ और मजबूत बीज दानों के साथ अनुमत खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग करते हुए विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया जाएगा। तेल को क्षार के साथ, विरंजक मिट्टी के साथ विरंजन और/या मंक्रियत कार्बन और भाप के साथ निर्गन्धीकृत करके निष्प्रभावित किया जाएगा। विकल्प के रूप में भौतिक साधनों द्वारा आम्लीकरण की समाप्ति, विरंजन और गंधीकृत किया जा सकता है।	बसा जमाने पर गाफ और धुंधलेपन से मुक्त होगी जब इसका एक निश्चिन्त नमूना 40° सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के लिए रखा जाएगा। बसा रुचिकर स्वाद, सुगन्धमय होगा और अपमिश्रकों, अन्य बसा, विकृत-गंधिता, तलछट, निलम्बित और विजातीय द्रव्य, पृथक्कृत जल और जोड़े गए रंजकों या मुरुचिकारक पदार्थों और हानिकारक गंध से मुक्त होगा। तेल में स्वीकृत आक्सी-डेंट प्रतिरोधी तत्व हो सकते हैं जो सान्द्रता में खाद्य मिलावट निवारण नियमावली, 1955 में विनि-दिष्ट संख्या से अधिक नहीं होंगे।

अनुसूची-16

(नियम 3 और 4 देखिए)

(अविनिर्दिष्ट) वनस्पति तेलों के लिए श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	विशेष लक्षण	सामान्य अपेक्षाएं
1	2	3
अविनिर्दिष्ट श्रेणी	अनुसूची 1 से 15 में उल्लिखित कोई वनस्पति तेल, तेल की क्वालिटी के संबंध में विशिष्ट लक्षणों के अनुसार होगा जैसा कि: क्रेता और विक्रेता के बीच तय किया गया है।	1. विशिष्ट वनस्पति तेल संबंधित अनुसूची में निर्धारित ढंग से अभिप्राप्त किया जाएगा और क्रेता की अपेक्षाओं को पूरा करेगा 2. तेल अपमिश्रकों, मंदूषण, तलछट, पृथक्कृत जल, निलम्बित विजातीय द्रव्य, अन्ध तेल, जोड़े गए रंजकों और मुरुचिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

टिप्पणी :— 1. अविनिर्दिष्ट श्रेणी केवल निम्न पर लागू है :—

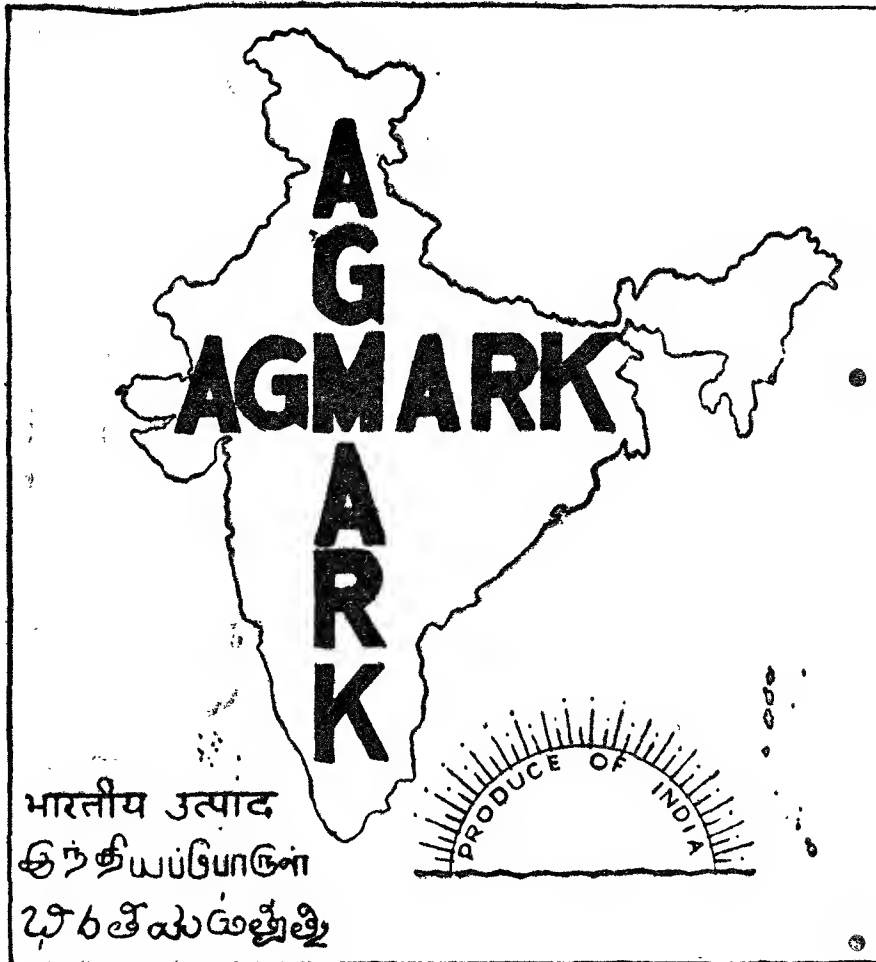
- निर्यात के लिए निमित्त वनस्पति तेलों पर ;
  - वनस्पति तेलों पर जिनके लिए 1 से 15 तक की किसी अनुसूची में क्वालिटी की परिभाषा का उल्लेख नहीं किया गया है ; और
  - वनस्पति तेलों पर जिनके लिए उपरोक्त अनुसूचियों में क्वालिटी की परिभाषा का उल्लेख किया गया है, परन्तु वे परिभाषाएं क्रेता की क्वालिटी अपेक्षाओं को पूरा नहीं करती हैं।
- क्रेता के तेल क्वालिटी और मात्रा से संबंधित विशिष्ट अपेक्षाएं निरीक्षण के लिए आवेदन के साथ प्रस्तुत की जाएगी।
  - एगमार्क श्रेणिकरण का प्रमाण-पत्र क्रेता की क्वालिटी अपेक्षाओं की विवरण देगा और क्रेता के आदेश की एक प्रतिलिपि संलग्न करेगा।

अनुसूची 17(क)

(नियम 5(i) देखें)

श्रेणी अभिधान चिन्ह

(एगमार्क लेबल पर डिजाइन)



अनुसूची 17 (ख)  
(नियम 5(ii) देखें)  
श्रेणी अभिधान बिन्दु  
(एगमार्क प्रतिकृति का डिजाइन)



वस्तु का नाम :

श्रेणी :

अनुसूची 18

प्राधिकरण प्रमाणपत्र की विशेष शर्तें

(क) प्राधिकृत पैकर प्रसंस्करण, भंडारण और पैकिंग के दौरान सीसा या जस्ता से वनस्पति खाद्य तेलों को संदूषण से बचाने के लिए सभी पूर्वा-विधानियां बरतेगा।

(ख) यदि प्राधिकृत पैकर उसी परिसर में एक से अधिक प्रकार के वनस्पति तेलों का कारोबार करना है तो उसे विभिन्न प्रकार के तैल को मिश्रित होने से बचाने के लिए पर्याप्त पूर्व सावधानियां बरतनी होंगी।

(ग) प्राधिकृत पैकर वनस्पति तेलों के परीक्षण के लिए ऐसी व्यवस्थाएं करेगा जो कृषि विपणन मलाहकार द्वारा समय-समय पर विहित की जाएं। वह नमूनों के विप्लेषण का समुचित अभिलेख भी रखेगा।

(घ) नमूना लेने और विप्लेषण की पद्धति आघातों को मील बंद और चिन्हंकन करने, अभिलेख रखने आदि की बाबत ऐसे सभी अतुल्यताओं का जो कृषि विपणन मलाहकार द्वारा समय-समय पर निकाले जाएं कड़ाई से पालन किया जाएगा।

(ङ) अनुमोदित पैकिंग सामग्री का प्रत्येक आघात केवल एक ही भंडारण टैंक या टैंक वैगन से भरा जाएगा।"

पाद टिप्पण :—

- (1) मूल नियम भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3 तारीख 13-8-1955 में कानि. आ. 1719 तारीख 13-8-1955 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (2) पहला संशोधन भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii) तारीख 1-2-1964 में का.आ. 409 तारीख 25-1-1964 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (3) दूसरा संशोधन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3(ii) तारीख 20-8-1966 में का.आ. 2472 तारीख 6-8-1966 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (4) तीसरा संशोधन भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii) तारीख 19-8-1967 में का.आ. 2792 तारीख 9-8-1967 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (5) चौथा संशोधन भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii) तारीख 27-3-1982 में का.आ. 1283 तारीख 15-3-1982 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (6) पांचवां संशोधन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3(ii) तारीख 28-8-1982 में का. आ. 2987 तारीख 13-8-1982 द्वारा प्रकाशित किया गया।
- (7) छठा संशोधन भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3(i) तारीख 12-5-1990 में पृष्ठ 1003 से 1007 पर मा.कानि. सं. 289 तारीख 4 अप्रैल, 1990 द्वारा प्रकाशित किया गया।

[सं. एफ 10-2/88-एम. II]  
पी. ज्योति राव, संयुक्त सचिव



## MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT

## NOTIFICATION

New Delhi, 1st January, 1993

## VEGETABLE OILS GRADING AND MARKING (AMENDMENT) RULES, 1993

G.S.R. 24(E).—Whereas certain draft rules further to amend the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955 were published, as required by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (I of 1937), under the notification of the Government of India in the Ministry of Rural Development No. 10-2/88-M.I. dated the 8th May, 1992 in GSR 264 on pages 800-840 of the Gazette of India, part II, Section 3, Sub-section (i) dated the 30th May, 1992 inviting objections and suggestions from all persons likely to be effected thereby, before expiry of the period of forty five days from the date on which copies of the Gazette containing the said notification are made available to the public;

And where as copies of the said Gazette were made available to the public on 30th May, 1992;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the draft rules have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 3 of the said Act, the Central Government hereby makes the following rules, further to amend the Vegetable Oils Grading and Marking Rules 1955, namely :—

1. (1) These rules may be called the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 1993.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955 (hereinafter referred to as the principal rules),—rule 1 shall be renumbered as sub-rule (1) thereof and after sub-rule (1) so renumbered the following sub-rule shall be added, namely :—

“(2) They shall apply to Vegetable Oils produced in India”.

3. For rule 2 of the principal rules, the following rule shall be substituted namely—

“2. Definitions.—In these rules unless the context otherwise requires,—

- (1) “Agricultural Marketing Adviser” means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India”;
- (2) “Authorised packer” means a person or a body of persons, who has been granted a certificate of authorisation to grade and mark commodity in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules;
- (3) “Certificate of authorisation” means a certificate issued under the General Grading and Marking Rules, 1988;
- (4) “Schedule” means schedules appended to these rules.

4. For rule 3 of the principal rules, the following rule shall be substituted, namely :—

“3. Grade designations :—The grade designations to indicate the quality of Vegetable oils shall be as set out in column 1 of Schedule I to XVI”.

5. In rule 4 of the principal rules, for the word and figures “Schedules IV to XIII” the word and figures “Schedules I to XVI” shall be substituted.

6. For rule 5 of the principal rules, the following rule shall be substituted, namely :—

“5. Grade designation marks :—The grade designation marks shall consist of,—

- (i) A label specifying name of the commodity, grade designation and bearing a design consisting of an outline map of India with the word “AGMARK” and the figure of rising sun with the words “Produce of India” and “भारतीय उत्पाद” resembling the one as set out in Schedule XVII-A; or
- (ii) Agmark replice consisting of a design incorporating the number of certificate of authorisation, the word “AGMARK”, the name of the commodity, the grade designation and resembling the one as set out in Schedule XVII-B:

Provided that the use of Agmark replica in lieu of Agmark labels shall be allowed to such authorised packers who have been granted permission, by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf and subject to conditions as specified from time to time”.

7. For rule 6 of the principal rules, the following rule shall be substituted, namely :—

“6. Packing provisions :—(1) Vegetable Oils shall be packed either in new, sound, clean and rust-free tins or in clean bottles, mild steel drums, railway tank wagons or in approved clean and new thermo plastic containers/flexible packs like pouches, cans, bottles, jars etc.

(2) The plastic containers shall be manufactured out of food grade plastic materials permitted under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

(3) The Vegetable Oils shall be packed in the standard sizes namely, 100 gms, 200 gms, 500 m gms, 1Kg., 5Kgs and thereafter in multiples of 5Kgs net weight. The edible vegetable oils may also be packed in corresponding volumetric packings expressed in milli-litres or litres along with their weights in gms/Kgs as the case may be.

(4) The containers of oils shall be free from any contaminants and shall not be composed of whether wholly or in part of any poisonous or deleterious substance which renders the contents injurious to health.

(5) The containers of oils shall be free from insect infestation, fungus contamination or any obnoxious and undesirable smell.

(6) The packing shall be done in the manner prescribed for different types of packing".

8. For rule 7 of the principal rules, the following rule shall be substituted namely :—

"7. Marking provisions:—(1) The grade designation mark shall be securely affixed to each container in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser. In addition to the grade designation mark, the following particulars shall also be clearly and indelibly marked on each container:—

(a) Name of packer.

(b) Place of packing (business address).

(c) Tank Filling No.

(d) Date of packing in plain letters.\*

(e) Net weight/volume (wherever applicable).

Note \*the date of packing shall be the date of completion of analysis of the sample.

(2) An authorised packer may after obtaining the prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised in this behalf, mark his private trade mark on a container in a prescribed manner :

Provided that private trade mark does not represent quality or grade of the Vegetable Oil different from that indicated by the grade designation mark affixed on the container in accordance with these rules.

9. In rule 8 of the principal rules,—(a) for the words and figures, "rule 4 of the General Grading and Marking Rules 1937", the words, brackets and figures "sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, 1988" shall be substituted.

10. For Schedules I to XIII of the principal rules the following schedules shall be substituted, namely :—

#### "SCHEDULE-I"

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designations and definition of quality for Mustard Oil.

Definition of quality						
Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific/gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40° C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)
1	2	3	4	5	6	7
Refined	0.10	15	0.907 to 0.910	1.4646 to 1.4662	169 to 177	98 to 110
Grade I	0.25	50	0.90 <sup>7</sup> to 0.910	1.4646 to 1.4662	169 to 177	98 to 110
Grade II	0.25	50	0.90 <sup>7</sup> to 0.910	1.4646 to 1.4662	169 to 177	98 to 110
Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Percentage of natural essential oil content (as Allyliso-thiocyanate)	Acid value (not more than)	Bellier's turbidity temperature by Ever's aetic acid method (not more than °C)	Test for the presence of Argemone oil (by Circular paper/Thin Layer Chromatographic method)	Test for the presence of Hydrocyanic Acid	Polybromide Test
8	9	10	11	12	13	14
1.2		1.5	23.0 to 27.5	Neg.	Neg.	Neg.
1.2	0.25 to 0.60	1.5	23.0 to 27.5	Neg.	Neg.	Neg.
1.2	0.10 to 0.60	4.0	23.0 to 27.5	Neg.	Neg.	Neg.

Description	General requirements
15	16
<p><b>Refined:</b> Mustard oil shall be obtained by a process of expression of clean and sound mustard seeds of <i>Brassica Campestris</i> Linn., (yellow and brown sarson) or <i>Brassica Juncea</i> Linn., (Lahi, rai or laha) or <i>Brassica napus</i> (rape or toria), or admixture of these seeds, or by a process of solvent extraction** of good quality of mustard oilcake or sound mustard seeds.</p> <p>The oil shall be refined by neutralisation with alkali and or and physical refining/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with adsorbent earth and/or activated carbon and deodorisation with steam. No other chemical agent shall be used.</p> <p><b>Grade I:</b> Mustard oil shall be obtained by a process of expression of clean and sound mustard seeds of <i>Brassica Campestris</i> Linn., (yellow and brown sarson) or <i>Brassica Juncea</i> Linn., (Lahi, rai or laha) or <i>Brassica napus</i> (rape or toria) or admixture of these.</p> <p><b>Grade II:</b> Mustard oil shall be obtained by a process of expression of clean and sound mustard seeds of <i>Brassica Campestris</i> Linn., (yellow and brown sarson) or <i>Brassica Juncea</i> Linn., (Lahi, rai or laha) or <i>Brassica napus</i> (rape or toria) or admixture of these.</p>	<p>The oil shall have characteristic and acceptable taste and flavour. The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample of oil is kept for 24 hours at 30 °C. The oil shall be free from rancidity, adulterants, sediments or suspended matter or mineral oils, or any foreign matter or oils. It shall also be free from separated water, added colouring or flavouring matter and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.</p> <p>The oil shall have characteristic and acceptable taste and flavour. The oil shall be free from rancidity, adulterants, sediments or suspended matter, or mineral oils, or any foreign matter or oils. It shall also be free from separated water, added colouring or flavouring matter and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.</p> <p>The oil shall have characteristic and acceptable taste and flavour. The oil shall be free from rancidity, adulterants, sediments or suspended matter, or mineral oils, or any foreign matter or oils. It shall also be free from separated water, added colouring or flavouring matter and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.</p>

\*In the absence of Lovibond Tintometer the colour shall be matched against standard colour comparators.

\*\*In case of solvent extracted oil, the flash-point by Pensky-Martens (closed cup) method shall not be less than 250 °C and the container shall be marked "Solvent Extracted".

## SCHEDULE II

(See rules 3 and 4)

### Agmark grade designation and definition of quality of Groundnut oil

Grade Designation	Definition of quality					
	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1 inch (2.54 cms) cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wig's method)
1	2	3	4	5	6	7
Refined	0.10	3 (10)**	0.909 to 0.913	1.4620 to 1.4640	188 to 195	87 to 98
Grade I	0.25	15	0.909 to 0.913	1.4620 to 1.4640	188 to 195	87 to 98
Grade II	0.25	20	0.909 to 0.913	1.4620 to 1.4640	188 to 195	87 to 98

Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Bellier's Turbidity Temperature (acetic acid method) in °C	Description	General requirements
8	9	10	11	12
0.8	0.5	39 to 41	Groundnut oil shall be obtained either by process of expressing clean groundnut Kernals (Arachie hypogaea) or by a process of solvent extraction** of good quality groundnut cake or sound groundnut kernals (Arachishy pogaea) using permitted food grade solvents. The oil shall be refined by neutralisation with alkali and/or physical refining and/or miscella refining followed by bleaching with absorbent earth or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept for 24 hrs. at 30°C. The oil shall be free from rancidity, admixture of any other oil or substances, sediments, suspended matter or separated water. The oil shall have natural characteristic and acceptable taste, flavour and free from any obnoxious odour and shall be free from added colouring or flavouring agents. It shall also be free from mineral oil. The oil shall be free from Aflatoxin. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
1.0	2.0	39 to 41	Groundnut oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound groundnut Kernals (Arachishypogaea) only.	The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of any other oil or substance, sediments, suspended matter or separated water. The oil shall have natural characteristic and acceptable taste, flavour and free from any obnoxious odour and shall be free from any added colouring or flavouring agents. It shall also be free from mineral oil. The oil shall be free from Aflatoxin. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
1.0	4.0	39 to 41	Groundnut oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound groundnut Kernals (Arachishypogaea) only.	The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of any other oil or substance, sediments, suspended matter or separated water. The oil shall have natural characteristic and acceptable taste, flavour and free from any obnoxious odour and shall be free from any added colouring or flavouring agents. It shall also be free from mineral oil. The oil shall be free from Aflatoxin. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

\* In the absence of Lovi-bond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparator.

\*\* Applicable to Solvent Extracted oil only. In case of solvent extracted oil, the flash-point by Pensky-Martens (closed cup) method shall not be less than 250°C and the containers shall be marked "Solvent Extracted".



**SCHEDULE III(A)**  
(See rules 3 and 4)

**Agmark grade designations and definition of quality for Sesame (Til or Gingelly Oil)**

**Definition of Quality**

Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch Cell expressed as Y±5 R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C--	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight not more than)	Acid value (not more than)	Ballier's Turbidity Temperature by Ever's acetic acid method (not more than °C)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Refined	0.10	2	0.915 to 0.919	1.4646 to 1.4665	188 to 193	105 to 115	1.5	0.5	22
Grade I	0.25	10	0.915 to 0.919	1.4646 to 1.4665	188 to 193	105 to 115	1.5	4.0	22
Grade II	0.25	20	0.915 to 0.919	1.4646 to 1.4665	188 to 193	105 to 115	1.5	6.0	22

Description	General requirements
11	12
Sesame oil shall be obtained by a process of expression of clean and sound sesame (Til or gingelly) seeds (Sesamum orientale) belonging to black, brown or white varieties or mixture thereof or by a process of solvent extraction** of good quality of sesame oil cake or sound seeds. The oil shall be refined by neutralisation with alkali and/or physical refining/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with adsorbent earth and/or activated carbon and deodourisation with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidant not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
Sesame oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound sesame (Til or Gingelly) seeds (Sesamum orientale) belonging to black, brown or white varieties or mixtures thereof.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
Sesame oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound sesame (Til or Gingelly) seeds (Sesamum orientale) belonging to black, brown or white varieties or mixtures thereof.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

\*In the absence of Lovi-bond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparators.

\*\*In case of solvent extracted oil, the flash point by Pensky-Martens (closed-up) method shall not be less than 250°C and the container shall be marked "Solvent Extracted".



## SCHEDULE—III (B)

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designations and definition of quality for sesame (Til or Gingelly) oil from white seeds grown in eastern parts of the country.

## Definition of Quality

Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch call expressed as Y+5 R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Pellier's Turbidity Temperature by Ever's acetic acid method (not more than °C)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Refined (E.R.)	0.10	2.0	0.916 to 0.923	1.4662 to 1.4694	185 to 190	115 to 120	2.5	0.5	22
Grade I (E.R.)	0.25	10	0.916 to 0.923	1.4662 to 1.4694	185 to 190	115 to 120	2.5	4.0	22
Grade II (E.R.)	0.25	20	0.916 to 0.923	1.4662 to 1.4694	185 to 190	115 to 120	2.5	6.0	22

Description	General Requirements
11	12
Sesame oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound sesame (til or gingly) seeds ( <i>Sesamum indicum</i> Linn.) belonging to the white variety grown in Tripura, Assam and West-Bengal or by a process of solvent extraction** of good quality of sesame oilcake of the same variety or sound seeds. The oil shall be refined by neutralisation with alkali and/or physical refining/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with absorbent earth/or activated carbon and deo-dourisation with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral-oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
Sesame oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound sesame (Til or gingelly) seeds ( <i>Sesamum indicum</i> Linn.) belonging to the white variety grown in Tripura, Assam and West Bengal.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
Sesame oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound sesame (Til or gingelly) seeds ( <i>Sesamum indicum</i> Linn.) belonging to the white variety grown in Tripura, Assam and West Bengal.	The oil shall have natural characteristic sweet smell and acceptable taste. It shall be clear and free from rancidity, obnoxious odour, added colouring matter and flavouring agents. The oil shall also be free from admixture of any other oil, substances, adulterants, mineral oil, sediments and suspended matter. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

\*In the absence of Lovi-bond Tintometre, the colour shall be matched against standard colour comparator.

\*\*In case of solvent extracted oil, the flash point by Pensky-Martens (closed-up) method shall not be less than 250°C and the container shall be marked "Solvent Extracted".

## SCHEDULE—IV

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for coconut oil

Definition of quality					
Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponificatio n value (not less than)
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	2	0.915 to 0.920	1.4481 to 1.4491	250
Grade I	0.25	4	0.915 to 0.920	1.4481 to 1.4491	250
Grade II	0.25	11	0.915 to 0.920	1.4481 to 1.4491	250

Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Aid value (not more than)	Polenske value (not less than)	Description	General requirements
7	8	9	10	11	12
7.5 to 10.0	0.5	0.5	13.0	Coconut oil shall be obtained either by a process of expression of good quality copra (Cocos nucifera), or by a process of solvent extraction** of good quality coconut cake or good quality copra (Cocos nucifera) using approved food grade solvents. The refining of the oil shall be done by neutralisation with alkali and/or physical refining and/or by miscella refining followed by bleaching with absorbent earth and/or activated carbon and deodorisation with steam. No chemical agent shall be used.	The oil shall have natural sweet taste. It shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept for 24 hrs. at 30°C. The oil shall be free from rancidity admixture or other oils or substances or adulterants. The oil shall be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring agents. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

\*In the absence of Lovi-bond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparator.

\*\*In case of solvent extracted oil, the flash point by Pensky-Martens (closed cup) method shall not be less than 225°C and the container shall be marked "Solvent Extracted".

7	8	9	10	11	12
7.5 to 10.0	0.8	3.0	13.0	The oil shall be the product obtained by expression of good quality copra ( <i>cocos nucifera</i> ) only.	The oil shall have natural sweet taste and characteristic odour. It shall be clear and free from rancidity, admixture of any other oil, substances or adulterants. It shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring agents. The oil may contain permitted antioxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
7.5 to 10.0	0.8	6.0	13.0	The oil shall be the product obtained by expression of good quality copra ( <i>Cocos nucifera</i> ) only.	The oil shall have natural sweet taste and characteristic odour. It shall be clear and free from rancidity, admixture of any other oil, substances or adulterants. It shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring agents. The oil may contain permitted antioxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

## SCHEDULE—V

(See rules 3 and 4)

## Agmark grade designation and definition of quality for Linseed oil

Definition of quality								
Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+10R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method) (not less than)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Refined	0.10	10	0.923 to 0.926	1.4720 to 1.4750	188 to 195	170	1.5	0.5
Semi-Refined	0.10	10	0.923 to 0.928	1.4720 to 1.4750	188 to 195	170	1.5	0.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Raw	0.25	35	0.923 to 0.928	1.4720 to 1.4750	1g 8 to 195	170	1.5	4.0

Foots percent by volume (not more than)	Test for the presence of break	Test for Lead	Flash point by Pensky Martens (closed cup) method in °C Min.	Description	General requirements
10	11	12	13	14	15
nil	to pass the test	to pass the test	—	Linseed oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound (Linum usitatissimum) only. The refining of oil shall be done by neutralisation with alkali and/or physical refining and/or activated carbon. The oil may be treated with mineral acid before alkali refining. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when filtered sample is kept at 30°C for 24 hrs. It shall be free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter or oils. It shall also be free from separated water and added colouring or flavouring substances. The oil may contain permitted antioxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
nil	Neg.	—	125	Linseed oil shall be obtained either by a process of expressing clean and sound Linseed (Linum usitatissimum) or by a process of solvent extraction of sound linseed cake or linseed using permitted food grade solvents. The oil shall be neutralised with alkali and/or physical refining and/or by miscella refining bleached with bleaching earth and/or activated carbon. No other chemical shall be used.	The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter or oil. It shall also be free from separated water and added colouring or flavouring substances.
1.0	Neg.	—	—	Linseed oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound linseed (Linum usitatissimum) only.	The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter or oils. It shall also be free from separated water and colouring or flavouring substances.

\*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparators.

\*\*Containers of Linseed oil of Semi-refined shall be suitable marked 'For Non-edible uses only'.

## SCHEDULE VI

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designations and definition of quality for castor oil

Grade Designation	Moisture and impurities percent by weight (maximum)	Colour on Lovibond scale expressed as Y+5R (Maximum)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 40°C	Clarity in height of column of oil in Cms. through which Bourgoise print can be read in 100 ml. Nessler tube
1	2	3	4	5	6
Medicinal	0.25	3.5 (in 1" cell)	0.954 to 0.960	1.4700 to 1.4740	10.0

## Definition of quality

Optical rotation at at 19.5° to 20.5° on 1. dm thickness (Min.)	Critical solution temperature in alcohol (below)	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Acid value (Maximum)	(Acetyl value (Minimum)
7	8	9	10	11	
+3.5°	0°C	176 to 187	82 to 90	2.0	143

Unsatifiable matter percent by weight (Maximum)	Description	General requirements
13	14	15
0.8	The oil shall be the refined fixed oil obtained by cold expression of castor Seed ( <i>Ricinus communis</i> )	The oil shall be clear and free from admixture with with other oils or substances and also free from sediment suspended matter, added colouring and flavouring substances.  Solubility—The oil shall be soluble in 2.5 parts of ethyl alcohol (95% V/V). Further it shall be miscible with absolute ethyl alcohol with chloro- form with solvent ether and with glacial acetic acid.  Identification : The oil shall be miscible with half its volume of light petroleum (boiling range 40° to 60°C) and is only partially soluble in two volumes.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Firsts Special	0.25	3.7 (in 1" to cell)	0.954 to 0.960	1.4700 to 1.4740	10.0	---	0°C	176 to to 187	82 to 90	2.0	143
Commercial Grade-I	0.75	30.0 (in 1/4" to cell)	0.954 to 0.960	1.4700 to 1.4740	5.0	---	---	176 to 187	82 to 90	4.0	143
Commercial Grade-II	1.00	40.0 (in 1/4" to cell)	0.954 to 0.960	1.4700 to 1.4740	---	---	---	176 to 187	82 to 90	6.0	143

13	14	15
0.8	The oil shall be the refined fixed oil obtained from castor seed ( <i>Ricinus communis</i> ).	The oil shall be clear and free from admixture with other oils or substances and also free from sediments, suspended matter added colouring and flavouring substances.
1.0	The oil shall be the fixed oil obtained from castor seed ( <i>Ricinus communis</i> ).	The oil shall be free from admixture with other oils or substances and also free from sediments and suspended matter.
1.0		

Note :—\* Permission for grading Medicinal grade castor oil shall be granted to only such packers who own an oil crushing and refining plant for extracting castor oil in cold and refining the same and satisfy the conditions prescribed under the instructions issued from time to time in this behalf.

#### SCHEDULE-VII

[See rules 3 and 4]

Agmark grade designation and definition of quality for Niger seed oil

Grade designation	Definition of quality						
	Moisture and insoluble impurities per cent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch cell, expressed as Y + 5R not deeper than	Specific gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value (method)	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)
1	2	3	4	5	6	7	8
Refined	0.10	8	0.917 to 0.920	1.4665 to 1.4691	189 to 193	110 to 135	0.8
Grade	0.25	15	0.917 to 0.920	1.4665 to 1.4691	189 to 193	110 to 135	1.0

\*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparator.

\*\*In the case of solvent-extracted oil, the flash-point by Pensky-Martens (closed-cup) method, shall not be less than 250° C and the container shall be marked "Solvent Extracted".



Definition of quality			
Acid value (not more than)	Bellier's tur- bidity tempera- ture (by Evers Acetic acid method) in °C	Description	General requirements
9	10	11	12
0.5	25 to 29	Niger seed oil shall be obtained either by process of expression of clean and sound seeds of niger plant ( <i>Guizotia abyssinica</i> ) or by a process of solvent extraction of good quality nigerseed oil cake or clean and sound seeds of ( <i>Guizotia abyssinica</i> ). The oil shall be deacidified either with alkali and/or by physical refining and/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching earth and/or carbon and deodorised with steam. No other agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept for 24 hrs. at 30°C. The oil shall be free from rancidity admixture of other oils or substances. The oil shall also be free from mineral oil sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances.  The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
5.0	25 to 29	Niger seed oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound seeds of Niger plants ( <i>Guizotia abyssinica</i> ) only.	The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of other oils or substances. The oil shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

## SCHEDULE VIII

[See rules 3 and 4]

Agmark grade designation and definition of quality for Safflower seed oil

Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weigh (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
Refined	0.16	2.5	0.915 to 0.920	1.4674 to 1.4689	189 to 195
Grade I	0.25	15	0.915 to 0.920	1.4674 to 1.4689	189 to 195
Grade-II	0.25	15	0.915 to 0.920	1.4674 to 1.4689	189 to 195

## Definition of quality

Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent (not more than)	(Acid value (not more than)	Belliers turbidity temperature (by Ever's Acetic acid method) in °C (not more than)	Description	General requirement
7	8	9	10	11	12
138 to 148	1.0	0.5	16	Safflower seed oil shall be obtained either by a process of expression of clear and sound seeds of safflower ( <i>Carthamus tinctorius</i> ) or by a process of solvent extraction** of good quality of Safflower seed oil cake or clean and sound seeds of Safflower seed ( <i>Carthamus tinctorius</i> ). The oil shall be decolourised with alkali and/or physical refining and/or miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with bleaching earth and/or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clean and free from turbidity when a filtered sample is kept for 24 hrs. at 30°C. The oil shall be free from rancidity, admixture of other oils or substances. The oil shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidant not exceeding in concentration as specified under prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
138 to 148	1.0	2.0	16	Safflower seed oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound seed of Safflower ( <i>Carthamus tinctorius</i> ) only.	The oil shall have characteristic odour and taste. The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of other oils or substances. The oil shall also be free from mineral oil, sediments suspended matter, separated water, obnoxious odour added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
138 to 148	1.0	6.0	16	Safflower seed oil shall be obtained by a process of expressing clean and sound seeds of Safflower ( <i>Carthamus tinctorius</i> ) only.	The oil shall have characteristics odour and taste. The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of other oils or substances. The oil shall also be free from mineral oil, sediments suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1945.

\*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour shall be matched against standard colour comparator.

\*\*In case of solvent extracted oil, the flash-point by Pensky-Marten's (closed cup) method shall not be less than 250°C and the containers shall be marked "Solvent Extracted".

## SCHEDULE—IX

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designations and definition of quality for Cotton seed oil.

Grade designation	Moisture and insoluble impurities per cent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+10R (not deeper than)	Specified gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	10 (14)**	0.910 to 0.920	1.4630 to 1.4660	190 to 194
shed	0.10	35	0.910 to 0.920	1.4630 to 1.4660	190 to 198

## Definition of quality

Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Description	General requirements
7	8	9	10	11
98 to 112	1.5	0.5	Cotton seed oil shall be obtained either by a process of expression of clean and sound kernels of Cotton seed (genus <i>Gossypium</i> ) or by solvent extraction** of good quality of cotton seed oilcake or clean and sound kernels of cotton seed (genus <i>Gossypium</i> ) only. The oil shall be deacidified with alkali and/or by physical refining or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with bleaching earth and/or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 30°C for 24 hrs. The oil shall be free from rancidity, admixture of other oils or substances. It shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
98 to 112	1.5	0.5	Cotton seed oil shall be obtained by expressing clean and sound kernels (genus <i>Gossypium</i> ) only. The oil shall be neutralised with alkali, washed and dried.	The oil shall be clear and free from rancidity, admixture of other oils or substances. It shall also be free from mineral oil, sediments, suspended matter, separated water, obnoxious odour, added colouring and flavouring substances.

Note :— \*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be matched against standard colour comparator.

\*\*Applicable to Solvent extracted oil only. In the case of solvent extracted oil, the flash point by Pensky-Martens (closed cup) method shall not be less than 250°C and the container shall be marked "Solvent Extracted".

\*\*\*This grade of oil is not suitable for direct consumption and the containers should be marked "not for direct consumption".

## SCHEDULE - X

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for Rice bran oil

Grade designation	Moisture and insoluble impurities per cent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°/30°C.	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	20 (no dominant green colour)	0.910 to 0.920	1.4600 to 1.4700	180 to 195

## Definition of quality

Iodine value (wij's method)	Unsataponifiable matter per cent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Flash point in °C by Pensky Martens (closed cup) method (Min.)	Description	General requirements
7	8	9	10	11	12
90 to 105	3.5	0.5	250	Rice bran oil shall be obtained from the rice bran layer around the endosperm of rice, removed during the process of rice-milling from Paddy of <i>Oryza sativa</i> Linn. fam. Gramineae by a process of solvent extraction** using permitted food grade solvent. The oil shall be deacidified with alkali and/or physical refining and/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with bleaching earth and/or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical agent except the salts of Citric and phosphoric acid shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 35° for 24 hrs. The oil shall also be free from rancidity, adulterants, sediments, foreign matter, mineral oil and other oils, suspended matter, separated water and added colouring and flavouring substances. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

Note :—\* In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be matched against standard colour comparators.

\*\*In case of Solvent extracted oil, the containers of the oil shall be predominantly marked "Solvent Extracted".

## SCHEDULE—XI-A

(See Rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for soyabden Oil

Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+10R (not deeper than)	Specific gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter per cent by weight (not more than)
1	2	3	4	5	6	7	8
Refined	0.10	20 shall not have predominant green colour	0.917 to 0.921	1.4649 to 1.4710	189 to 195	120 to 141	1.0

## Definition of quality

Acid value (not more than)	Phosphorus content percent by weight (not more than)	Insoluble bromide test	Flash point by pensky Martens (closed cup) (not less than ° C.)	Description	General Requirement
9	10	11	12	13	14
0.5	0.02	to pass the test	250	Soyabean oil shall be obtained either by a process of expression or solvent extraction of sound and clean matured Soyabeans from the plant Glycine (Max (L) Merrill Syn. Glycine Soja Seib & Zucc., Leguminosae or by solvent extraction of good quality of Soyabean oil cake. The oil shall be deacidified with alkali and/or by physical refining using permitted food grade solvents, bleaching by bleaching earth and/or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical agents shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 30°C for 24 hrs. The oil shall be free from rancidity, adulterants, suspended or other foreign matter, other oils, mineral oils, sediments, separated water added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

NOTE : \*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be matched against standard colour comparator.

\*\*In case of solvent extracted oil, the containers of oil shall be marked "SOLVENT EXTRACTED".



## SCHEDULE—XI-B

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for Refined, bleached, hydrogenated, winterised and deodourised Soyabean

## Definition of quality

Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale** in 5 ½ inch cell as expressed as Y+5R (not deeper than)	Specified gravity at 30°/30° C	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
RBHWD*	0.10	6 (shall not have a predominantly green colour)	0.917 to 0.921	1.4630 to 1.4670	190 to 202

Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter, percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Flash-point by Pensky-Martens (closed cup method) in °C (not less than)	Cloud point in °C (not less than)	I inolenic acid (18 : 3) percent by weight, not more than
7	8	9	10	11	12
100 to 120	1.2	0.5	250	10	3

Trans-fatty Acid Percent by weights, not more than	Description	General requirements
13	14	15
10	Soyabean oil shall be obtained either by a process of expresoion or solvent extraction*** of sound and clean matured soyabeans from the plant Glycine Max (L) Merrill Syn. Glycine Soja Sieb and Zucc. fam. Leguminosae or by solvent extraction of good quality of Soyabean Oil Cake. The oil shall be neutralised with alkali, bleached with bleaching earth and/or activated carbon, mildly hydrogenated using the nickel catalyst, reducing the Iodine value to the required level and then be winterised, the solid components that separate out are filtered through a filter press and the filtered oil is deodorised by steam.	The oil shall be cleaned and free from turbidity when a filtered sample is kept at 30° C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, suspended or other foreign matter, other oils, mineral oil, sediments, separated water added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

N.B. \*The containers of this oil shall be marked in bold letters "RBHWD" Soyabean Oil.

\*\*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be matched with standard colour comparafors.

\*\*\*In case of solvent extracted oil, the containers shall be marked "SOLVENT EXTRACTED".

## SCHEDULE—XII

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for Sunflower seed oil

Definition of quality					
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1 inch cell expressed in Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	5	0.913 to 0.918	1.4640 to 1.4800	188 to 194
Grade-I	0.25	20	0.913 to 0.918	1.4640 to 1.4800	188 to 194

Definition of quality					
Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Flash point by Pensky-Martens (Closed cup) method in °C (not less than)	Description	General requirements
7	8	9	10	11	12
100 to 140	1.5	0.5	250	Sunflower seed oil shall be obtained either by a process of expressing sound and clean mature sunflower seeds of the plant <i>Helianthus annus</i> Linn. fam. Compositae or by a process of solvent extraction** of good quality Sunflower seed oil-cake or from sound and clean mature seeds of Sunflower ( <i>Helianthus annus</i> ). The oil shall be deacidified with alkali and refining by physical refining and/or by miscella process followed by bleaching with bleaching earth and/or activated carbon and deodorisation by steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall have acceptable taste and odour. The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 30°C for 24 hrs. The oil shall also be free from rancidity, adulterants, sediments suspended and foreign matters, mineral oil, separated water and added colouring and flavouring substances. and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under prevention of Food Adulteration Rules, 1955.
1.5	3.0	—	—	Sunflower seed oil shall be obtained by a process of expression of sound clean and mature sunflower seeds ( <i>Helianthus annus</i> Linn fam. compositae)	The oil shall be clear, free from rancidity, admixture of other oil or substances, mineral oil, suspended matter sediments, separated water and free from added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration specified under prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

Note :— \*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be matched against standard colour comparators.

\*\*In case of solvent extracted oil the containers of oil shall be marked "SOLVENT EXTRACTED".

## SCHEDULE XIII

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality of Maize (Corn) Oil.

## Definition of quality

Grade Designation	Moisture and impurities percent by weight (not more than)	Colour on Lovibond scale* in 1/2 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 40°C	Saponification value
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	10	0.913 to 0.920	1.4645 to 1.4675	187 to 195

## Definition of quality

Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)	Acid value (not more than)	Description	General requirements
7	8	9	10	11
103 to 128	1.5	0.5	Maize (corn) oil shall be obtained by a process of expression from the germs of clean and sound seeds of the plant <i>Zea mays</i> Linn. fam. Gramineae which are separated from the remainder of the kernel by the wet or dry milling process in the manufacture of starch or glucose. The oil shall be refined by neutralisation with bleaching earth and/or activated carbon and deodorised with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample of oil is kept at 30°C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and foreign matters, other oils and substances, mineral oil, separated water and added colour and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

NOTE :—\*In the absence of Lovibond Tintometer, the colour of the oil shall be against standard colour comparators.

## SCHEDULE XIV

(See rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality for Mahua (Mowrah) Oil.

Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Colour in Lovibond scale* in 1/4 inch cell expressed as Y+5R (not deeper than)	Definition of quality				
			Specific gravity at 30°/30°C	Refractive index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (not more than)
1	2	3	4	5	6	7	8
Refined	0.10	10	0.862	1.4590	187	58	2.0
			to	to	to	to	
			0.875	1.4610	196	70	

Definition of quality				
Acid value (not more than)	Titra (°C) (not less than)	Flash point by Pensky Martens (closed cup) method in °C (not less than)	Description	General requirements
9	10	11	12	13
0.50	40	250	Mahua oil shall be obtained by expression of clean and sound kernal of either <i>Madhuca indica</i> S.F Gmelin. syn. <i>Madhuca latifolia</i> or <i>Madhuca longifolia</i> or a mixture of both. The oils shall be refined by neutralisation with alkali and/or by physical refining bleaching with bleaching earth and/or activated carbon and deodourisation with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 50°C for 24 hrs. The oil shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, other oils, sediments, suspended matter, mineral oil, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955.

Note:—In the absence of Lovibond Tintometer, the colour held be matched against standard colour.

## SCHEDULE—XV

(See Rules 3 and 4)

Agmark grade designation and definition of quality of Salsed oil (fat).

Grade designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (not more than)	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsatifiable matter percent by weight (not more than)
1	2	3	4	5	6
Refined	0.10	1.4500 to 1.4600	180 to 195	31 to 45	2.5
Definition of quality					
Acid value (not more than)	9, 10-epoxy and 9, 10-dihydroxy stearic acids, per cent by weight (not more than)	Flash-point by Pentky-Martens (closed cup) method in °C (not less than)	Description	General requirements	
7	8	9	10	11	
0.5	3.0	250	The Salsed fat shall be obtained by a process of solvent extraction of clean and sound seed kernels of Sals trees ( <i>Shorea robusta</i> Gaertn.) using permitted food grade solvents. The oil shall be neutralised with alkali, bleached with bleaching earth and/or activated carbon deodorised with steam. No other chemical agents shall be used. Alternatively, decolourification bleaching and odorisation may be done by physical means.	The fat shall be clear on melting and free from turbidity when a filtered sample is kept at 40°C for 24 hrs. The fat shall have agreeable taste and flavour and free from adulterants, other fats, rancidity, sediments, suspended and foreign matter, separated water and added colouring or flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under prevention of Food Adulteration Rules, 1955.	

## SCHEDULE—XVI

(See rules 3 and 4)

Grade designation and definition of quality for Vegetable Oils (Non-specified)

Grade designation	Special characteristics	General requirements
1	2	3
N.S. Grade * (Non-specified)	Any vegetable oil mentioned in the Schedule I to XV shall conform to the specific characteristics referring to the quality of the oil as agreed between the buyer and seller.	1. The specific vegetable oil shall be obtained in the manner prescribed in the respective Schedule and satisfy the requirements of the buyer. 2. The oil shall be free from adulterants, contamination, sediments, separate water, suspended foreign matter, other oils, added colouring and flavouring substances.

NOTE\* 1. The Non-specified (N.S.) grade is applicable only :

- (i) to the vegetable oils meant for export;
  - (ii) to the vegetable oils for which definitions of quality have not been mentioned in any of the Schedule I to XV; and
  - (iii) to the vegetable oils for which definitions of quality have been mentioned in the said schedules, but those definitions do not satisfy the quality requirements of the buyer.
2. The buyers' specific requirements regarding quality and quantity of the vegetable oil shall be produced along with the application for inspection.
  3. The certificate of Agmark Grading shall bear the details of quality requirements of the buyer and a copy of the buyer's order shall be appended.

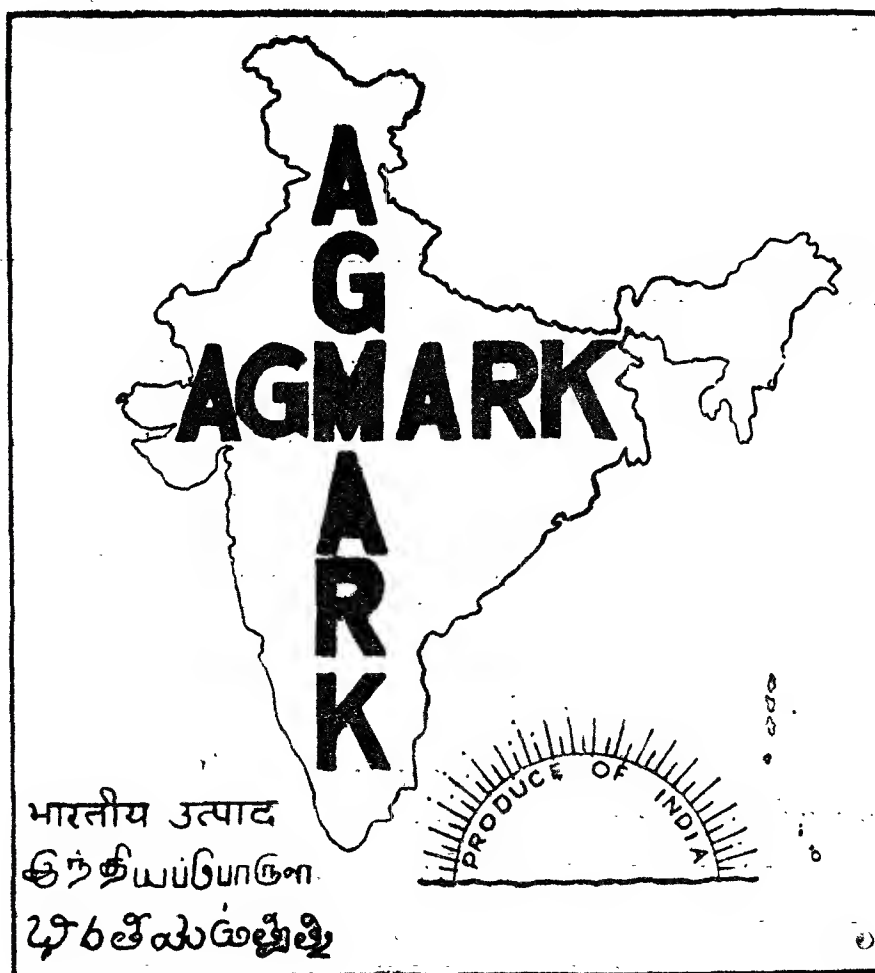


## SCHEDULE—XVII (A)

[See rule 5 (i)]

Grade designation mark

(design on Agmark label)



## SCHEDULE—XVII (B)

[See rule 5 (ii)]

Grade designation mark  
(design of Agmark Replica)



Name of commodity :

Grade :

## SCHEDULE—XVIII

## Special conditions of the Certificate of Authorisation

- An authorised packer shall take all precautions to avoid contamination of edible vegetable oils with lead or zinc during processing, storage and packing.
- If an authorised packer handles more than one type of vegetable oil in the same premises, adequate precautions shall be taken by him to avoid the mixing of different oils.
- An authorised packer shall make such arrangements for testing vegetable oils as may be prescribed from time to time by the Agricultural Marketing Adviser. He shall also maintain proper records of the analysis of samples.
- All instructions regarding methods of sampling and analysis, sealing and marking of containers and the maintenance of records etc., which may be issued from time to time by the Agricultural Marketing Adviser, shall be strictly observed.
- Each container of approved packing material shall be filled with oil from one storage tank or tank wagon only.

## FOOT NOTE:—

- Principal rules published as S.R.O. 1719 dated 13-8-1955 in the Gazette of India, Part II, Section 3 dated 13-8-1955.
- First amendment published as S.O. 409 dated 25-1-1964 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 1-2-1964.
- Second amendment published as S.O. 2472 dated 6-8-1966 in the Gazette of India, Part II, Section 3 (ii) dated 20-8-1966.
- Third amendment published as S.O. 2792 dated 9-8-1967 in the Gazette of India, Part II, Section 3 (ii) dated 19-8-1967.
- Fourth amendment published as S.O. 1283 dated 15-3-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3 (ii) dated 27-3-1982.
- Fifth amendment published as S.O. 2987 dated 13-8-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3 (ii) dated 28-8-1982.
- Sixth amendment published vide GSR 289 dated 4th April, 1990 appeared on pages 1003—1007 in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i) dated 12-3-1990.

[F. No. 10-2/88-M. II]  
Smt. P. JYOTI RAO, Jt. Secy.





# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)  
प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 18]  
No. 18]

नई दिल्ली, सोमवार, जनवरी 18, 1993/पौष 28, 1914  
NEW DELHI, MONDAY, JANUARY 18, 1993/PAUSA 28, 1914

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में  
रखा जा सके

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a  
separate compilation

जल-भूतल परिवहन मंत्रालय

(पत्तन पक्ष)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 18 जनवरी, 1993

सा.का.नि. 25 (अ) :- महापत्तन न्यास अधिनियम, 1963 (1963 का 38) की धारा 3 की उपधारा (6) के साथ पठित उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए केन्द्र सरकार एतद्वारा मुरगांव पत्तन में भारतीय खनिज एवं धातु व्यापार निगम लि.